



# POSGRADOS

## MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

RPC-SO-37-No.696-2017

OPCIÓN DE  
TITULACIÓN:

PROYECTO DE DESARROLLO

TEMA:

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA  
CAFETERÍA CON ESPACIOS DE TRABAJO, EN EL SECTOR  
GIRÓN DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO

AUTOR:

SOFÍA ELIZABETH CABRERA ZALDUMBIDE

DIRECTOR:

MANUEL ANÍBAL BEDÓN MARTÍNEZ

QUITO - ECUADOR  
2020

***Autora:***



***Sofía Elizabeth Cabrera Zaldumbide***

Ingeniero Comercial

Candidata a Magister en Administración de Empresas, Mención Gestión Financiera por la Universidad Politécnica Salesiana- Sede Quito.

elizacabrezal90@gmail.com

***Dirigido por:***



***Bedón Martínez Manuel Aníbal***

Economista.

Magister en Gerencia Empresarial, Mención Gestión de Proyectos.

Magister en Desarrollo Local con Mención en Formulación y Evaluación de Proyectos de Desarrollo Endógeno.

mbedon@ups.edu.ec

Todos los derechos reservados.

Queda prohibida, salvo excepción prevista en la Ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra para fines comerciales, sin contar con autorización de los titulares de propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual. Se permite la libre difusión de este texto con fines académicos investigativos por cualquier medio, con la debida notificación a los autores.

**DERECHOS RESERVADOS**

©2020 Universidad Politécnica Salesiana.

QUITO – ECUADOR – SUDAMÉRICA

SOFIA ELIZABETH CABRERA ZALDUMBIDE

***ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA CAFETERÍA CON ESPACIOS DE TRABAJO, EN EL SECTOR GIRÓN DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO***

## RESUMEN

El presente proyecto busca analizar la factibilidad para la creación de la cafetería “Coffee & Friends”, que incorpora en sus instalaciones espacios de trabajo, tanto para los estudiantes de las Universidades: Salesiana, Politécnica y Católica, así como los habitantes del sector Girón, que necesiten innovar el servicio que les proporcionan las cafeterías, es decir que además que sea un lugar de encuentro social, se disponga de espacios compartidos para reuniones de índole profesional.

Se desarrolló una investigación de mercado donde se pudo conocer los gustos y preferencias del mercado objetivo, para que “Coffee & Friends”, brinde un servicio de calidad, acorde a las expectativas del cliente.

De igual manera se realizó un estudio de tamaño y localización e ingeniería de proyecto que, en coordinación con el análisis de la gestión de procesos, el análisis organizacional; y análisis legal guiaran al personal administrativo y operativo de “Coffee & Friends” a un óptimo funcionamiento.

Consecuentemente se efectuó un estudio económico y financiero, a través de la presentación de estados financieros, entre ellos el flujo de fondos, permitiendo determinar la factibilidad del proyecto en el horizonte de cinco años, al identificar los costos e ingresos de la propuesta planteada, el presupuesto en inversión requerido, y el retorno esperado para la toma de decisiones.

**Palabras claves:** espacios de trabajo, proyecto de factibilidad, emprendimiento, coworking, creación de cafetería.

## ABSTRACT

This project seeks to analyze the feasibility for the creation of the “Coffee & Friends” cafeteria, which incorporates workspaces in its facilities, both for students from the Universities: Salesiana, Polytechnic and Catholic, as well as the inhabitants of the Girón sector, who They need to innovate the service that the cafeterias provide them, that is to say that in addition to being a social meeting place, there are shared spaces for professional meetings.

A market research was carried out where it was possible to know the tastes and preferences of the target market, so that “Coffee & Friends” provides a quality service, according to customer expectations.

In the same way, a study of size and location and project engineering was carried out, which in coordination with the analysis of process management, the organizational analysis; and legal analysis will guide the administrative and operational staff of "Coffee & Friends" to optimal performance.

Consequently, an economic and financial study was carried out, through the presentation of financial statements, including the flow of funds, allowing the feasibility of the project to be determined over the five-year horizon, by identifying the costs and revenues of the proposed proposal, the investment budget required, and expected return for decision making.

**Keywords:** workspaces, feasibility project, entrepreneurship, coworking, cafeteria creation.

## TABLA DE CONTENIDOS

CAPÍTULO 1: INTRODUCCION .....	1
1.1. DETERMINACIÓN PROBLEMÁTICA.....	2
1.1.1. Formulación del Problema .....	2
1.1.2. Problemas específicos: .....	2
1.2. Justificación teórica .....	2
1.3. Justificación práctica.....	3
1.4. Objetivos de la investigación:.....	3
1.4.1. <i>Objetivo General:</i> .....	3
1.4.2. <i>Objetivos Específicos:</i> .....	3
CAPITULO 2: MARCO TEÓRICO REFERENCIAL .....	4
2.1. <i>Marco conceptual</i> .....	4
2.1.1. <i>Estudio de Factibilidad</i> .....	4
2.1.2. <i>Estudio de Mercado</i> .....	4
2.1.3. <i>Estudio Técnico</i> .....	4
2.1.4. <i>Estudio Económico</i> .....	4
2.1.5. <i>Estudio Financiero</i> .....	4
2.1.6. <i>Demanda</i> .....	5
2.1.7. <i>Oferta</i> .....	5
2.1.8. <i>Demanda Potencial Insatisfecha</i> .....	5
2.1.9. <i>TIR</i> .....	5
2.1.10. <i>VAN</i> .....	5
2.1.11. <i>Cafetería</i> .....	6
2.1.12. <i>Coworking</i> .....	6
2.1.13. <i>Emprendedor</i> .....	6
2.1.14. <i>Coworker</i> .....	6
2.2. Bases teóricas .....	6
CAPITULO 3: MATERIALES Y METODOLOGÍA .....	9
3.1. Unidad de análisis .....	9
3.2. Población .....	9
3.2.1. Segmentación Geográfica .....	9
3.2.2. Segmentación demográfica .....	10

3.2.3.	Diagnostico Externo .....	10
3.2.4.	Prueba Piloto .....	10
3.2.5.	Tamaño de muestra: .....	11
3.2.6.	Selección de la muestra: .....	11
3.3.	Métodos a emplear. ....	12
3.3.1.	Investigación Descriptiva .....	12
3.4.	Identificación de las necesidades de información.....	12
3.5.	Técnicas de recolección de datos .....	13
3.6.	Herramientas utilizadas para el análisis e interpretación de la información.....	13
CAPITULO 4: RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....		14
4.1.	ESTUDIO DE MERCADO .....	14
4.1.1.	Identificación del bien o servicio .....	14
4.1.2.	Aplicación de la encuesta .....	14
4.2.	LA DEMANDA.....	27
4.2.1.	Objetivos .....	27
4.2.2.	Variables.....	27
4.2.3.	Área del mercado .....	28
4.2.4.	Comportamiento histórico de la demanda.....	28
4.2.5.	Proyección de la demanda.....	29
4.3.	LA OFERTA.....	30
4.3.1.	Listado de proveedores.....	30
4.3.2.	Régimen del mercado.....	31
4.3.3.	Variables de la oferta.....	31
4.3.4.	Comportamiento histórico de la oferta.....	34
4.3.5.	Proyección de la oferta .....	35
4.3.6.	Determinación de la demanda insatisfecha .....	36
4.3.7.	Determinación del mercado objetivo .....	37
4.4.	LOS PRECIOS .....	37
4.4.1.	Los precios existentes en el mercado.....	37
4.5.	LA COMERCIALIZACION .....	38
4.5.1.	Selección de los canales de comercialización .....	38
4.5.2.	Tipo de promoción y publicidad .....	38

4.6. ESTUDIO TÉCNICO.....	41
4.6.1. Estudio del Tamaño.....	41
Capacidad del proyecto .....	41
Factores que condicionan el tamaño del proyecto .....	42
Tamaño óptimo del proyecto .....	42
4.6.2. Estudio de Localización .....	43
Definir la proximidad y disponibilidad del mercado y las materias primas.....	43
Medios de transporte .....	43
Disponibilidad de servicios públicos.....	44
Definición de la mano de obra que requiere el proyecto.....	44
Análisis de micro localización .....	45
Factores locacionales.....	45
Otros factores locacionales.....	46
4.6.3. Ingeniería del Proyecto .....	46
Procesos de producción .....	46
Flujogramas de los procesos de producción.....	47
4.6.4. Análisis Organizacional .....	49
Misión .....	49
Visión.....	49
Objetivos estratégicos .....	50
Políticas.....	50
Organigrama estructural .....	50
Estructura funcional y operativa .....	50
4.6.5. ANÁLISIS LEGAL .....	53
CAPITULO 5: ESTUDIO ECONÓMICO – FINANCIERO.....	59
5.1. Estudio Financiero .....	59
5.1.1. Presupuesto de inversiones .....	59
5.1.2. Inversión de Activos Diferidos .....	60
5.2. Costo del proyecto.....	61
5.3. Depreciación y Amortización.....	66
5.4. Gastos Operativos .....	67
5.5. Ingresos por Ventas.....	68

5.6. Costo de Ventas.....	70
5.7. Balance General .....	71
5.8. Balance General proyectado.....	72
5.9. Estado de Resultado .....	72
5.10. Evaluación Económica.....	73
CONCLUSIONES.....	76
AGRADECIMIENTO .....	78
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	79
ANEXOS .....	81



## LISTA DE TABLAS

<b>Tabla 1.</b> Segmentación geográfica del proyecto.....	9
<b>Tabla 2.</b> Grado de aceptación de la Cafetería con espacios de trabajo.....	10
<b>Tabla 3.</b> Número de Encuestas según Muestreo Aleatorio Estratificado .....	12
<b>Tabla 4.</b> Género de los encuestados.....	14
<b>Tabla 5.</b> Grupo de Edad de los encuestados. ....	15
<b>Tabla 6.</b> Ingresos Mensuales de los encuestados.....	15
<b>Tabla 7.</b> Lugar Estable.....	16
<b>Tabla 8.</b> Prepara Actividades Académicas y/o de Oficina .....	17
<b>Tabla 9.</b> Frecuencia de actividades académicas y / o de oficina. ....	17
<b>Tabla 10.</b> Acudiría a una cafetería con espacios de trabajo.....	18
<b>Tabla 11.</b> Aspecto que más considera cafetería con espacios de trabajo.....	19
<b>Tabla 12.</b> Ubicación de cafetería con espacios de trabajo .....	19
<b>Tabla 13.</b> Horario de Atención .....	20
<b>Tabla 14.</b> Forma de pago según permanencia .....	21
<b>Tabla 15.</b> Forma de Pago .....	21
<b>Tabla 16.</b> Cuánto estaría dispuesto a pagar .....	22
<b>Tabla 17.</b> Promoción cafetería con espacios de trabajo.....	22
<b>Tabla 18.</b> Asiste a Cafeterías .....	23
<b>Tabla 19.</b> Frecuencia asistencia cafeterías.....	24
<b>Tabla 20.</b> Calificación del servicio de cafeterías .....	24
<b>Tabla 21.</b> Con quien se reúne en cafeterías .....	25
<b>Tabla 22.</b> Cuánto suele gastar la cafetería .....	25
<b>Tabla 23.</b> Consume Café .....	26
<b>Tabla 24.</b> Proyección de la Población de Quito 2010-2015 .....	27
<b>Tabla 25.</b> Proyección Poblacional de Quito 2016-2019 .....	27
<b>Tabla 26.</b> Población económicamente activa de Quito 2016-2019 .....	28
<b>Tabla 27.</b> Datos Históricos .....	29
<b>Tabla 28.</b> Demanda Actual .....	29
<b>Tabla 29.</b> Proyección de la Demanda .....	30
<b>Tabla 30.</b> Oferta Histórica .....	35
<b>Tabla 31.</b> Oferta Actual .....	35
<b>Tabla 32.</b> Proyección de la Oferta .....	36
<b>Tabla 33.</b> Demanda Insatisfecha.....	36
<b>Tabla 34.</b> Precios Existentes en local Pannostro. ....	37
<b>Tabla 35.</b> Matriz de Localización .....	45
<b>Tabla 36.</b> Inversión de Activos Fijos.....	59
<b>Tabla 37.</b> Inversión Diferida.....	60

<b>Tabla 38.</b>	Sueldos y Salarios más beneficios al primer año .....	61
<b>Tabla 39.</b>	Uniforme Personal .....	61
<b>Tabla 40.</b>	Materiales de oficina .....	61
<b>Tabla 41.</b>	Servicios Básicos .....	62
<b>Tabla 42.</b>	Suministros de Limpieza .....	62
<b>Tabla 43.</b>	Utensilios de Cocina .....	62
<b>Tabla 44.</b>	Menaje de Cocina .....	63
<b>Tabla 45.</b>	Materiales de Seguridad .....	63
<b>Tabla 46.</b>	Materia Prima y productos elaborados .....	64
<b>Tabla 47.</b>	Capital de Trabajo .....	65
<b>Tabla 48.</b>	Inversión Inicial .....	65
<b>Tabla 49.</b>	Financiamiento de la inversión .....	66
<b>Tabla 50.</b>	Depreciación .....	66
<b>Tabla 51.</b>	Proyección de la Depreciación .....	66
<b>Tabla 52.</b>	Amortización .....	67
<b>Tabla 53.</b>	Proyección de la Amortización .....	67
<b>Tabla 54.</b>	Gastos Operativos .....	67
<b>Tabla 55.</b>	Ingresos por Ventas cafetería .....	68
<b>Tabla 56 .</b>	Cuadro resumen ingresos por cafetería .....	69
<b>Tabla 57.</b>	Ventas primer año .....	69
<b>Tabla 58.</b>	Ventas segundo año .....	70
<b>Tabla 59.</b>	Ventas tercer año .....	70
<b>Tabla 60.</b>	Ventas cuarto año .....	70
<b>Tabla 61.</b>	Ventas quinto año .....	70
<b>Tabla 62 .</b>	Costos de Producción .....	71
<b>Tabla 63.</b>	Balance General .....	71
<b>Tabla 64.</b>	Balance General proyectado .....	72
<b>Tabla 65.</b>	Estado de Resultado .....	73
<b>Tabla 66.</b>	Flujo de Fondos .....	73
<b>Tabla 67.</b>	Costo del Capital Promedio Ponderado - CAPM .....	74
<b>Tabla 68.</b>	TMAR .....	74
<b>Tabla 69.</b>	VAN .....	74
<b>Tabla 70.</b>	PAYBACK .....	75

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1.</b> Fórmula estadística para población finita. ....	11
<b>Figura 2.</b> Género de los encuestados. ....	14
<b>Figura 3.</b> Grupo de Edad de los encuestados.....	15
<b>Figura 4.</b> Ingresos Mensuales de los encuestados .....	16
<b>Figura 5.</b> Lugar Estable .....	16
<b>Figura 6.</b> Prepara Actividades Académicas y/o de Oficina.....	17
<b>Figura 7.</b> Frecuencia de actividades académicas y / o de oficina.....	18
<b>Figura 8.</b> Acudiría a una cafetería con espacios de trabajo .....	18
<b>Figura 9.</b> Aspecto que más considera cafetería con espacios de trabajo .....	19
<b>Figura 10.</b> Ubicación de cafetería.....	20
<b>Figura 11.</b> Horario de Atención.....	20
<b>Figura 12.</b> Forma de pago según permanencia.....	21
<b>Figura 13.</b> Forma de Pago .....	21
<b>Figura 14.</b> Cuánto estaría dispuesto a pagar.....	22
<b>Figura 15.</b> Promoción cafetería con espacios de trabajo .....	23
<b>Figura 16.</b> Asiste a Cafeterías.....	23
<b>Figura 17.</b> Frecuencia asistencia cafeterías .....	24
<b>Figura 18.</b> Calificación del servicio de cafeterías .....	24
<b>Figura 19.</b> Con quien se reúne en cafeterías.....	25
<b>Figura 20.</b> Cuánto suele gastar la cafetería.....	26
<b>Figura 21.</b> Consume Café.....	26
<b>Figura 22.</b> CAFELIBRO. ....	32
<b>Figura 23.</b> Anaconda Café.....	32
<b>Figura 24.</b> SKULL DONUTS. ....	33
<b>Figura 25.</b> Coffee Sesa. ....	33
<b>Figura 26.</b> Tres Gatos .....	33
<b>Figura 27.</b> Pannostro.....	34
<b>Figura 28.</b> STARTUPS.....	34
<b>Figura 29.</b> Impaqto la Floresta .....	34
<b>Figura 30.</b> Espacios de trabajo. ....	35
<b>Figura 31.</b> Precios de Menú “Coffee & Friends”: .....	38
<b>Figura 32.</b> Precios de Planes Ofertados “Coffee & Friends”: .....	38
<b>Figura 33.</b> Artículos publicitarios.....	39
<b>Figura 34.</b> Rótulo propuesto. ....	39
<b>Figura 35.</b> Logotipo propuesto. ....	39

<b>Figura 36.</b> Slogan propuesto:.....	40
<b>Figura 37.</b> Camisetas propuestas. ....	40
<b>Figura 38.</b> Plano propuesto. ....	42
<b>Figura 39.</b> Universidad Politécnica Nacional, Salesiana, U. Católica.....	43
<b>Figura 40.</b> Local propuesto para el proyecto. ....	45
<b>Figura 41.</b> Proceso compra ingredientes. ....	48
<b>Figura 42.</b> Proceso prestación de servicios cafetería.....	49
<b>Figura 43.</b> Organigrama estructural propuesto.....	50
<b>Figura 44.</b> Organigrama funcional y operativo propuesto.....	50

## LISTA DE ANEXOS

<b>Anexo 1.</b> Formato Encuesta Piloto.....	81
<b>Anexo 2.</b> Formato Encuesta .....	82
<b>Anexo 3.</b> Costos Productos elaborados .....	84
<b>Anexo 4.</b> Costos de Productos elaborados .....	84
<b>Anexo 5.</b> Recetas de Productos elaborados.....	88
<b>Anexo 6.</b> Proformas.....	92

## **CAPÍTULO 1: INTRODUCCION**

Hoy en día las calles del Girón se han convertido en un lugar de encuentro de varios jóvenes de las universidades: Politécnica Nacional, Pontificia Universidad Católica (PUCE), Politécnica Salesiana, quienes no disponen de espacios colaborativos de trabajo a precios accesibles para mantener reuniones de formación, de trabajo en equipo, o aquellas que son exprés y permiten entablar relaciones.

Las cafeterías en la actualidad han adoptado diferentes conceptos para atraer la atención de la clientela, que van más allá de disfrutar de un buen café, o ingerir postres por lo que las opciones del servicio de cafetería son innumerables; pero se caracterizan por ser un punto de encuentro de carácter social que permite la convivencia.

Como factor diferenciador de la Cafetería “Coffee & Friends”, es la combinación del esparcimiento y la distribución de ambientes de trabajo, para efectuar tareas tanto individuales como grupales (reuniones), en un establecimiento acondicionado para el desarrollo de actividades académicas o de oficina, que por lo general requieren de una mayor concentración y climatización.

Dentro de los problemas que tienen por falta de ambientes compartidos se tiene: aislamientos (trabajar en la casa, en comedores o en establecimientos similares), carga emocional (dificultad de los usuarios para organizarse y disponer de su hogar por temor al ingreso de nuevas personas), presupuesto limitado, constantes interrupciones (distracciones como el ruido o señal de wifi deficiente), por lo que “Coffee & Friends” se convertiría en la mejor opción.

Por ello surge el estudio de factibilidad para la creación de una Cafetería con zonas de trabajo, como una solución al problema que enfrentan los estudiantes y profesionales del sector del Girón, quienes requieren de un ambiente y entorno equilibrado donde se organicen actividades de consulta de temas, compartir las opiniones, intercambiar experiencias; ya no solo es camaradería es también proporcionar un enriquecimiento colectivo de aprendizaje en áreas condicionadas para ello.

## **1.1. DETERMINACIÓN PROBLEMÁTICA**

### **1.1.1. Formulación del Problema**

¿Es factible la creación de una cafetería con espacios de trabajo que brinde una nueva alternativa de hostelería acogedora e informal mientras ofrece una sólida infraestructura en conectividad en el sector Girón del Distrito Metropolitano de Quito?

### **1.1.2. Problemas específicos:**

1. ¿La cafetería con espacios de trabajo brinda una alternativa para solucionar la carencia de lugares de esparcimiento combinado con espacios de trabajo?
2. ¿La cafetería con espacios de trabajo ofrece horarios de atención flexible, una localización óptima y un excelente servicio de conectividad a sus clientes para evitar deficiencias operativas e interrupciones?
3. ¿Es rentable la creación de una cafetería con espacios de trabajo en el sector Girón?

## **1.2. Justificación teórica**

Al realizar el estudio de factibilidad se pretende reducir el riesgo y evaluar la viabilidad de invertir en la creación de una cafetería con espacios de trabajo, mediante las estrategias de mercadeo, técnico y económico-financiero para determinar su éxito o fracaso.

Al ser una organización que ofertará servicios de alimentos y bebidas, así como alquiler de espacios de trabajo, adoptará conceptualizaciones de la Constitución Política del Ecuador, Código Orgánico de la Producción Comercio e Inversiones (COPCI), Ley Orgánica de la Salud, Ley de Turismo, Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, estas bases legales son indispensables para alcanzar el buen vivir, es decir priorizar las necesidades de los estudiantes universitarios y profesionales del sector Girón, de contar con espacios diseñados para realizar sus actividades de manera óptima, mientras se cumple con las condiciones de trabajo que exige cada negocio.

### **1.3. Justificación práctica.**

El presente proyecto busca analizar la factibilidad para crear una cafetería en el sector Girón tanto para estudiantes como los habitantes del sector, que demanden de áreas con características de salas comunales sobre todo que cuenten con mobiliario, e iluminación y un servicio de internet de banda ancha, necesarios para ejecutar actividades productivas mientras consumen alimentos y bebidas tradicionales de nuestro país.

En la actualidad las cafeterías se han reinventado al incluir nuevos servicios a sus ofertas, es por esa razón que “Coffee & Friends” debe incorporar un valor agregado para vender no solo el producto, sino la experiencia que se genera cuando el cliente se deleita con algo diferente.

### **1.4. Objetivos de la investigación:**

#### ***1.4.1. Objetivo General:***

Analizar la factibilidad para la creación de una cafetería con espacios de trabajo, desde los puntos de vista de mercado, técnico y económico - financiero que brinde una nueva alternativa de hostelería acogedora e informal en el sector Girón del Distrito Metropolitano de Quito.

#### ***1.4.2. Objetivos Específicos:***

1. Realizar un estudio de mercado para determinar la demanda potencial insatisfecha de un servicio de cafetería con espacios de trabajo en el sector Girón.
2. Elaborar un análisis técnico de la cafetería que comprenda: localización, condiciones de trabajo y distribución física de equipos tecnológicos óptimos para el funcionamiento.
3. Analizar económicamente y financieramente la factibilidad para la creación de la cafetería con espacios de trabajo en el sector Girón para definir la rentabilidad del proyecto.

## **CAPITULO 2: MARCO TEÓRICO REFERENCIAL**

### ***2.1. Marco conceptual***

#### ***2.1.1. Estudio de Factibilidad***

“El estudio de factibilidad o viabilidad del proyecto tiene en cuenta los siguientes pasos: detección de necesidades, definición del problema, búsqueda de información, generación de soluciones, evaluación tecnológica, económica y financiera, los cuales se van surtiendo uno a uno“(…) (Murcia Díaz & Medellín, 2009)

#### ***2.1.2. Estudio de Mercado***

“La investigación de marketing consiste en todas las actividades que le permiten a una organización obtener la información que necesita para tomar decisiones concernientes a su ambiente, mezcla de marketing y clientes presentes y potenciales”(…) (Stanton Etzel & Walker, 2007)

#### ***2.1.3. Estudio Técnico***

“Investigación que consta de determinación del tamaño óptimo de la planta, determinación de la localización óptima de la planta, ingeniería del proyecto y análisis organizativo, administrativo y legal.” (Baca, 2013)

#### ***2.1.4. Estudio Económico***

“La evaluación económica describe los métodos actuales de evaluación que toman en cuenta el valor del dinero a través del tiempo, como son la tasa interna de rendimiento y el valor presente neto”(…) (Baca, 2013)

#### ***2.1.5. Estudio Financiero***

“Mediante esta herramienta se cuantifican las necesidades financieras y los recursos que requiere el proyecto de inversión para funcionar de manera adecuada, los cuales se muestran por medio de los activos que se registran contablemente” (Morales, 2009)



### **2.1.6. Demanda**

“La demanda se define como la cantidad de productos que los consumidores están dispuestos a comprar a un precio determinado a los productores. Depende de algunos factores como la necesidad que haya en el mercado por el producto, su precio, el nivel de ingresos de la población” (...) (Izar, 2016)

### **2.1.7. Oferta**

“La oferta se define como la cantidad de productos que los fabricantes están dispuestos a ofrecer a un precio determinado a los consumidores. Entre los factores que pueden producir cambios en la oferta, se cuentan la disponibilidad y costos de insumos y materias primas, el nivel de desarrollo tecnológico del sector” (...) (Izar, 2016)

### **2.1.8. Demanda Potencial Insatisfecha**

“Es la cantidad de bienes o servicios que es probable que el mercado consuma en los años futuros, sobre la cual se ha determinado que ningún productor actual podrá satisfacer si prevalecen las condiciones en las cuales se hizo el cálculo.” (Baca, 2013)

### **2.1.9. TIR**

“La tasa interna de retorno, conocida como la TIR, refleja la tasa de interés o de rentabilidad que el proyecto arrojará periodo a periodo durante toda su vida útil.” (Córdoba, 2011)

“La TIR se define, de manera operativa, como la tasa de descuento que hace que el VAN del proyecto sea igual a cero. La relación entre el VAN y la tasa de descuento es una relación inversa, como surge de la fórmula del VAN.”(...) (Córdoba, 2011)

### **2.1.10. VAN**

“El VAN, al igual que la TIR, es un método muy conocido para evaluar la factibilidad financiera de un proyecto. Su valor es la cantidad monetaria resultante del proyecto, tras llevar todos sus FN a valor presente a una tasa de descuento, que es el costo financiero de los recursos, siendo la más usada el costo de capital.” (Izar, 2016)

“El criterio para definir si un proyecto es factible, es que si su VAN es positivo, es el monto de rentabilidad que genera el proyecto; si es cero, no habrá ganancia ni pérdidas; y si es negativo, será la pérdida por su implementación.” (Izar, 2016)

#### ***2.1.11. Cafetería***

“Establecimiento donde se elaboran, expenden y/o sirven alimentos de elaboración rápido o precocinada, pudiendo ser fríos y/o calientes que requieran poca preparación, así como el expendio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.” (Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, 2018)

#### ***2.1.12. Coworking***

“Coworking es una palabra inglesa que indica una manera de trabajar en la que varios profesionales de entornos y sectores diferentes comparten un mismo espacio en el que (teóricamente) se fomenta su colaboración.” (Llorente C. , 2012).

#### ***2.1.13. Emprendedor***

“Cuando hablemos de emprendedor, entenderemos a todo aquel que aporta lo mejor de sí mismo, el máximo valor a la sociedad.” (Llorente, 2016)

#### ***2.1.14. Coworker***

Para (Llorente C. , 2012) el coworker es el equivalente a emprendedor “es decir, identificar hasta qué punto tenemos actitud necesaria para emprender y compartir un proyecto, así como las habilidades necesarias para ambas cosas”(p.16).

### **2.2. Bases teóricas**

En el presente proyecto se trabajó con conceptos relacionados al coworking, pero es importante aclarar que no todos los ambientes compartidos de trabajo tienen o deberían poseer esta característica, la propuesta de “Coffee & Friends” es optimizar el espacio de una cafetería, que desde siempre han sido considerado como un lugar de esparcimiento y brindar un equilibrio entre el ocio, los estudios y el trabajo donde se fomente una madurez emocional al dejar la competencia y optar por el desarrollo en conjunto.

“El término “coworking” apareció en 1628, haciendo referencia al trabajo colaborativo entre Dios y sus ayudantes, aunque la concepción de espacio de trabajo compartido nace a finales del siglo XX.” (Pérez, 2014).

“Hasta 1995 cuando se funda C-Base en Berlín, uno de los primeros hackerspaces del mundo. Se trataba de lugares físicos donde las personas trabajaban y se conocían.” (Pérez, 2014).

“En 1999, el concepto “coworking” ya se materializó. En primer lugar Bernie DeKoven inventó el término para describir el trabajo colaborativo a través de ordenadores; (...) se creó en Nueva York, el primer espacio de coworking, 42 West 24(...)”. (Pérez, 2014).

“Viena fue la ciudad que vio nacer en 2002 Schraubenfabrik, considerado el primer espacio europeo de trabajo compartido bajo el título de “Community center for entrepreneurs””. (Pérez, 2014).

“Coworking es una palabra inglesa que indica una manera de trabajar en la que varios profesionales de entornos y sectores diferentes comparten un mismo espacio en el que (teóricamente) se fomenta su colaboración.” (Llorente C. , 2012).

“El coworking no es un espacio compartido sino una nueva forma de entender el trabajo que podía convertirse en algo mucho más potente si éramos capaces de conseguir romper la barrera de la desconfianza, el egoísmo y el *miedo a compartir*”, es decir transformarse en un Coworker. (Llorente C. , 2012).

Para (Prade, 2016) Plantón fue un idealizador coworker ya que “hace 2400 años, Platón decía, en su obra *La República*, que en el Estado ideal cada persona haría aquello para lo cual había nacido, aquello que fuese su naturaleza.”, es de esta manera que se podría encausar y lograr sinergia entre los individuos.

“El coworking se ha vuelto una plataforma para que el autónomo pueda crecer y disponga de las herramientas adecuadas para desarrollarse como emprendedor”. (Zea, 2013).

“El coworking, es una modalidad de trabajo de oficinas compartidas, en donde emprendedores, profesionales autónomos, (...) y demás grupos de personas, van a trabajar en un

espacio donde pueden generar, conectar y crear oportunidades nuevas para sus futuros proyectos.” (Tapia, 2017)

### **2.3. Análisis crítico de las metodologías existentes relacionadas al problema**

En concordancia con el autor Izquierdo, “el proyecto de factibilidad es una alternativa de inversión determinada por el retorno de lo invertido, que cuenta con los medios necesarios para asegurar los resultados esperados, y tiene como base el método científico para sustentar y demostrar la viabilidad del proyecto, con sus componentes: mercado, estudio técnico, financiero, gestión y medio ambiente. Equivale a planificar la viabilidad de un negocio o empresa.”. (Izquierdo, 2011)

Con ello analizamos la importancia de reducir el riesgo de invertir en una nueva idea que apunta a determinar si el resultado a obtener es el deseado, es decir que exista un retorno a una propuesta de negocio que tiene competencia en el mercado, por lo que es indispensable tener innovación en el emprendimiento.

El mismo autor (Izquierdo, 2011), indica que “el proyecto es un instrumento financiero que sirve para tomar la decisión de invertir en determinada actividad, en función del rendimiento y nivel de riesgo. Consecuentemente, el estudio de factibilidad constituye el principal requisito para aprobar su financiamiento.” (...) (pág. 42).

En la etapa de “factibilidad, la información tiende a ser demostrativa, y se recurre principalmente a información de tipo primario. La información primaria es la que genera la fuente misma de la información”. (Sapag, 2011).

## CAPITULO 3: MATERIALES Y METODOLOGÍA

### 3.1.Unidad de análisis

Corresponde a quienes se aplicó la encuesta, en este caso a los estudiantes de las tres universidades: Universidad Politécnica Salesiana, Universidad Pontificia Católica del Ecuador, Universidad Politécnica Nacional y habitantes del sector Girón de la Parroquia Mariscal Sucre.

### 3.2.Población

Al definir la unidad de análisis se procedió a determinar la población para esta investigación:

Número de Estudiantes de la Universidad Salesiana 6.671 (UPS, 2018).

Número de Estudiantes de la a Universidad Pontificia Católica del Ecuador 13.578 (PUCE, 2018).

Número de Estudiantes de la Universidad Politécnica Nacional 11.918 (EPN, 2018).

La población también la compuso el número de personas que viven en el barrio la Floresta 5.758 (INEC ,2010).

La población corresponde a los 32.167 estudiantes + 5.758 habitantes del sector Girón, dando un total 37.925.

#### 3.2.1. Segmentación Geográfica

Se segmentaron las características de la población de estudio en una unidad geográfica es decir determinando la provincia, cantón, parroquia y sector.

**Tabla 1.** Segmentación geográfica del proyecto

Variables Geográficas	Niveles
Provincia	Pichincha
Cantón	Distrito Metropolitano de Quito
Parroquia	Mariscal Sucre
Sector	Girón. 12 de Octubre y Wilson Barrio Floresta

Nota: Fuente: Investigación del Girón, por Cabrera, (2019)

### 3.2.2. Segmentación demográfica

Para la segmentación demográfica se utilizó como referencia el rango de edad de 18 a 34 años, porque es la población que empieza una carrera universitaria o ya se encuentran desarrollando actividades profesionales.

### 3.2.3. Diagnostico Externo

Se utilizó para conocer el grado de aceptación que tiene las cafeterías con espacios de trabajo por parte del mercado objetivo, mediante una encuesta piloto, que fue realizada aleatoriamente a 100 personas de la localidad, con una pregunta clave, ver ANEXO Nro.1.

### 3.2.4. Prueba Piloto

#### PREGUNTA CLAVE

¿Acudiría a una cafetería que le brinde espacios de trabajo en el sector Girón?

Como consecuencia se presenta los siguientes resultados.

**Tabla 2.** Grado de aceptación de la Cafetería con espacios de trabajo.

NÚMERO DE PERSONAS QUE RESPONDIERON POSITIVAMENTE	NÚMERO DE PERSONAS QUE RESPONDIERON NEGATIVAMENTE
69	31

Nota: Fuente: Estudiantes de las Universidades Católica, Politécnica, Salesiana y habitantes del Girón, por Cabrera, (2019)

#### *Conclusiones Preliminares:*

Luego de haber realizado la encuesta piloto y de verificar los resultados se podría decir que existe la necesidad de los estudiantes y profesionales del sector, de contar con una Cafetería con espacios de trabajo que combine el esparcimiento y áreas de trabajo cooperativo, el principal limitante de la prueba piloto fue la estructura de la pregunta clave, que requirió mayor explicación a los encuestados sobre todo en la frase espacios de trabajo, que al ser aclarado obtuvo una mayor acogida, pues al parecer la idea les parecía innovadora, de ahí se observa que de 100 encuestados , 69 personas respondieron positivamente.

### 3.2.5. Tamaño de muestra:

La muestra seleccionada corresponde a poblaciones menores a 100.000 habitantes por lo que se empleó la fórmula para poblaciones finitas:

**Figura 1.** Fórmula estadística para población finita.

$$n = \frac{N * Z^2 * p * q}{d^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

Nota: Fuente: Extraído de “Fórmulas para cálculo de la muestra de investigación”, por Aguilar, (2005), p.p.337.

#### En donde:

n= tamaño de la muestra

d=margen de error tolerable (5%)

N=tamaño de la población (Total de Población Finita)

Z= se obtiene según el nivel de confianza, en este caso 1,96

n/c=nivel de confianza óptimo 95%

p= probabilidad de que el evento llegue a ocurrir, 69% (resultados encuesta piloto).

q=probabilidad de que el evento no llegue a ocurrir, 31% (resultados encuesta piloto).

$$n = \frac{37.925 * 1.96^2 * 0,69 * 0,31}{0,05^2 * (37.925 - 1) + 1.96^2 * 0.69 * 0,31} = 326,86 = 327$$

El tamaño de la muestra para este estudio es de 327 encuestas.

### 3.2.6. Selección de la muestra:

Se aplicó el Muestreo Aleatorio Estratificado, ya que la población (N) se dividió en subpoblaciones (n), resultando en un estrato que tienen características relacionadas al estudio.

Al dividir la población en estratos se obtuvo una muestra proporcional que representa el número de estudiantes de cada centro educativo incluido la población del sector Girón con la misma proporción que la población (N).

**Tabla 3.** Número de Encuestas según Muestreo Aleatorio Estratificado

	<b>Población</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>=muestra*Pobl. / T. Pob)</b>	<b>Número de encuestas</b>
Universidad Salesiana	6.671	0,18	327 *( 6671/37925)	57
Universidad Católica	13.578	0,36	327 *(13578/37925)	117
Universidad Politécnica	11.918	0,31	327 *(11918/37925)	103
Población del sector Girón	5.758	0,15	327 *( 5758/37925)	50
<b>TOTAL</b>	<b>37.925</b>	<b>1,00</b>		<b>327</b>

Nota: Fuente: Estudiantes de las Universidades Católica, Politécnica, Salesiana y población Girón, por Cabrera, (2019)

### 3.3.Métodos a emplear.

#### 3.3.1. Investigación Descriptiva

Con el fin de recolectar información se desarrolló una encuesta, que describe aspectos relacionados al servicio de las cafeterías con espacios de trabajo, se utilizó el enfoque de investigación descriptiva que según (Carrasco, 2013)“responde a las preguntas: ¿cómo son?, ¿dónde están?, ¿Cuántos son? (...); es decir nos dice y refiere sobre las características, cualidades internas y externas, propiedades y rasgos esenciales de los hechos y fenómenos de la realidad, en un momento y tiempo histórico concreto determinado.”

#### 3.4. Identificación de las necesidades de información.

Se aplicó Fuentes Primarias y Secundarias para el presente proyecto:

*Fuentes Primarias:* “Se denominan fuentes primarias de consulta para el investigador, a los tratados científicos, libros, enciclopedias, artículos de revistas y periódicos, que les proporciona información sistematizada de primer orden y que en esencia constituye el material de revisión bibliográfica.” (Carrasco, 2013)

*Fuentes Secundarias:* “Con este nombre se designa al conjunto de medios documentales físicos o electrónicos que contienen resúmenes, compendios y registros de publicaciones actualizadas sobre diversos aspectos científicos.” (Carrasco, 2013)



Estos datos fueron concretos y útiles para la recolección de la información de campo del proyecto, debido a que se obtuvieron de instituciones tales como: INEC, Banco Central del Ecuador, Superintendencia de Compañías, Ministerio de Turismo, SRI.

### **3.5. Técnicas de recolección de datos**

Para el presente proyecto se aplicó la Encuesta:

Se realizó 327 encuestas a los estudiantes de los tres centros educativos y los habitantes del sector Girón , para recolectar la información de una forma objetiva y sencilla, (considerando que es una técnica de bajo costo que proporciona datos confiables), que permitió conocer los requerimientos de los clientes del sector Girón, en cuanto al servicio y calidad que requieren en una cafetería con espacios de trabajo, el objetivo es que los estudiantes y profesionales compartan sus opiniones para entender sus motivaciones y perfeccionar nuestro enfoque . El diseño de la encuesta, se observa en el ANEXO Nro.2

### **3.6. Herramientas utilizadas para el análisis e interpretación de la información**

El análisis estadístico se lo realizó mediante la herramienta Microsoft Excel, donde se ingresó los datos de la encuesta externa para presentar la tabulación y los gráficos para una mayor comprensión de los resultados.

## CAPITULO 4: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### 4.1. ESTUDIO DE MERCADO

Con el estudio de mercado se determinó qué tipo de cafetería es más conveniente en base a la identificación de preferencias, hábitos de consumo y uso de los estudiantes y profesionales del sector Girón, conociendo que no es cuestión de lujo el contar con áreas de trabajo, en su lugar es contribuir al bienestar y a la productividad de quien los utilice.

#### 4.1.1. Identificación del bien o servicio

Se analizó la viabilidad de crear la cafetería “Coffee & Friends” en el sector Girón, aún al considerar que existen muchos tipos de cafeterías, tanto por la variedad en su infraestructura, y servicios que prestan, mientras que la propuesta es brindar cuatro salas separadas para estudio o lectura con iluminación adecuada, servicio de internet de alta velocidad.

#### 4.1.2. Aplicación de la encuesta

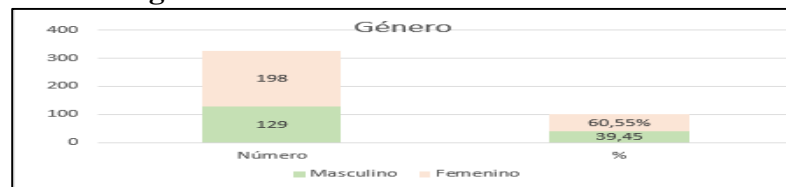
A continuación, se presenta en forma gráfica la tabulación, el análisis, la interpretación de los resultados obtenidos en las 327 encuestas en el sector Girón: DATOS INFORMATIVOS

**Tabla 4.** Género de los encuestados.

	Número	%
Masculino	129	39,45
Femenino	198	60,55
<b>Total</b>	<b>327</b>	<b>100</b>

Nota: Fuente: Estudiantes de las Universidades Católica, Politécnica, Salesiana, por Cabrera, (2019)

**Figura 2.** Género de los encuestados.



Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana, por Cabrera, (2019)

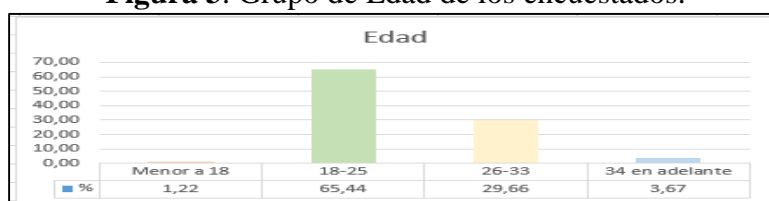
**Análisis e Interpretación:** Haciendo un análisis a la figura nro.2, se encontró que del 100% de los encuestados, el 60,55% pertenece al género femenino mientras que el 39,45% masculino, por esta razón se pondrá mayor énfasis a este segmento de mercado, por lo que se determina que es una **OPORTUNIDAD** para la cafetería con espacios de trabajo.

**Tabla 5.** Grupo de Edad de los encuestados.

	Número	%
Menor a 18	4	1,22
18-25	214	65,44
26-33	97	29,66
34 en adelante	12	3,67
<b>Total</b>	<b>327</b>	<b>100</b>

Nota: Fuente: Estudiantes de las Universidades Católica, Politécnica, Salesiana y habitantes del Girón, por Cabrera, (2019)

**Figura 3.** Grupo de Edad de los encuestados.



Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana, por Cabrera, (2019)

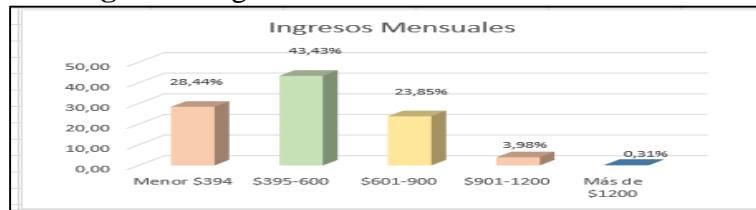
**Análisis e Interpretación:** En la figura nro. 3 se evidenció que el 65,44% de los encuestados se encuentran en un rango de edad de 18-25 años, seguido de un 29,66% que tienen entre 26-33 años, es de esta manera que los esfuerzos se centrarán en este grupo de edad.

**Tabla 6.** Ingresos Mensuales de los encuestados

	Número	%
Menor \$394	93	28,44
\$395-600	142	43,43
\$601-900	78	23,85
\$901-1200	13	3,98
Más de \$1200	1	0,31
<b>Total</b>	<b>327</b>	<b>100,00</b>

Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana y habitantes del Girón, por Cabrera, (2019)

**Figura 4. Ingresos Mensuales de los encuestados**



Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana, por Cabrera, (2019)

**Análisis e Interpretación:** De acuerdo a la información recopilada de los ingresos mensuales se determinó que la mayoría de los encuestados el 43,43% perciben entre los \$395-600 dólares, lo que resulta una **OPORTUNIDAD** para la Cafetería con espacios de trabajo, porque tienen ingresos fijos. Además, es importante mencionar que el intervalo de ingresos menor a los \$394,00 dólares, tiene un porcentaje de 28,44% siendo representativo ya que hay la posibilidad que destinen parte de sus ingresos al servicio que se está proponiendo.

#### PREGUNTAS

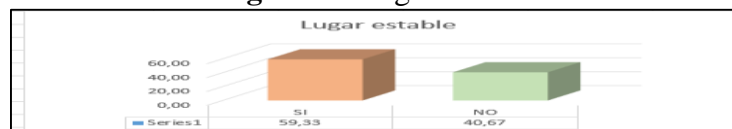
1. ¿Cuenta actualmente con un lugar estable para el desarrollo de actividades académicas y / o de oficina?

**Tabla 7. Lugar Estable**

	Número	%
SI	194	59,33
NO	133	40,67
<b>Total</b>	<b>327</b>	<b>100</b>

Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana y habitantes del Girón, por Cabrera, (2019)

**Figura 5. Lugar Estable**



Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana, por Cabrera, (2019)

**Análisis e Interpretación:** En función de los resultados obtenidos en la encuesta se consideró como dato relevante que el 59,33% de los encuestados tienen un lugar estable para desarrollar sus actividades académicas y/ o de oficina pero que en su mayoría se las ejecuta en su domicilio, mientras que el 40,67% no lo tienen, lo que representa una **OPORTUNIDAD** para el proyecto,

debido a que se podría captar un segmento de mercado que no ha sido atendido o aquel que no se encuentra satisfecho de realizarlo en su hogar, para ello se sugiere diseñar una estrategia o medidas publicitarias que permitan difundir el servicio de la cafetería con espacios de trabajo.

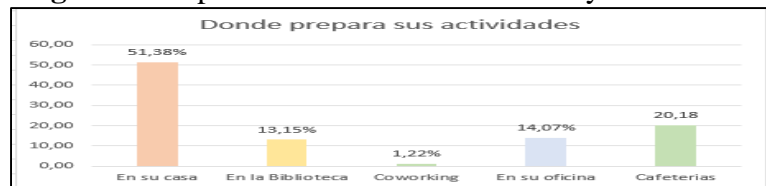
2. ¿Dónde prepara sus actividades académicas y / o de oficina?

**Tabla 8.** Prepara Actividades Académicas y/o de Oficina

	Número	%
En su casa	168	51,38
En la Biblioteca	43	13,15
Coworking	4	1,22
En su oficina	46	14,07
Cafeterías	66	20,18
<b>Total</b>	<b>327</b>	<b>100,00</b>

Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana, por Cabrera, (2019)

**Figura 6.** Prepara Actividades Académicas y/o de Oficina



Nota: Fuente: Estudiantes Univ. Católica, Politécnica, Salesiana, por Cabrera, (2019)

**Análisis e Interpretación:** En la figura nro.6 se confirmó que el 51.38% de los encuestados preparan sus actividades académicas y /o de oficina en su casa, mientras que el 20,18% en cafeterías lo que resulta una **OPORTUNIDAD** para el negocio, ya que en el lugar de domicilio no se dispone de un ambiente equilibrado para conseguir una buena concentración y cumplir con las tareas pendientes.

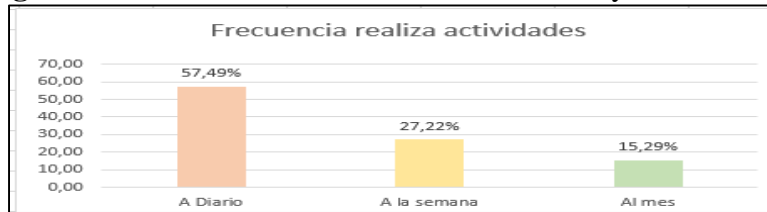
3. ¿Con qué frecuencia realiza sus actividades académicas y / o de oficina?

**Tabla 9.** Frecuencia de actividades académicas y / o de oficina.

	Número	%
A Diario	188	57,49
A la semana	89	27,22
Al mes	50	15,29
<b>Total</b>	<b>327</b>	<b>100</b>

Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana y habitantes del Girón, por Cabrera, (2019)

**Figura 7.** Frecuencia de actividades académicas y / o de oficina



Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana, por Cabrera, (2019)

**Análisis e Interpretación:** En base a los resultados obtenidos se estableció que el 57,49% del total de los encuestados realizan sus actividades académicas y/o de oficina diariamente, siendo una **OPORTUNIDAD** para la Cafetería con espacios de trabajo, ya que estaríamos preparados en cubrir sus necesidades día a día conforme a sus requerimientos.

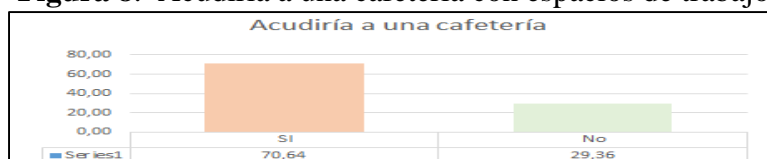
4. ¿Acudiría a una cafetería que le brinde espacios de trabajo?

**Tabla 10.** Acudiría a una cafetería con espacios de trabajo.

	Número	%
SI	231	70,64
No	96	29,36
<b>Total</b>	<b>327</b>	<b>100,00</b>

Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana y habitantes del Girón, por Cabrera, (2019)

**Figura 8.** Acudiría a una cafetería con espacios de trabajo



Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana, por Cabrera, (2019)

**Análisis e Interpretación:** En la Figura nro.8 se evidenció que el 70,64% de los encuestados acudirían a la cafetería con espacios de trabajo, siendo una **OPORTUNIDAD** para la cafetería ya

que se tiene un alto grado de aceptación del mercado objetivo y se presume que formarán parte nuestra clientela, al estar abiertos a una nueva alternativa.

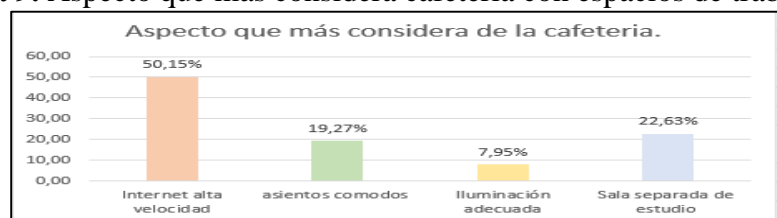
5. ¿Escoja el aspecto que más considera que la cafetería con espacios de trabajo deba cubrir?

**Tabla 11.** Aspecto que más considera cafetería con espacios de trabajo

	Número	%
Internet alta velocidad	164	50,15
Asientos Cómodos	63	19,27
Iluminación adecuada	26	7,95
Sala separada de estudio	74	22,63
<b>Total</b>	<b>327</b>	<b>100,00</b>

Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana y habitantes del Girón, por Cabrera, (2019)

**Figura 9.** Aspecto que más considera cafetería con espacios de trabajo



Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana, por Cabrera, (2019)

**Análisis e Interpretación:** En la Figura nro.9 reflejó que el internet de alta velocidad y la sala separada de estudio o lectura son los dos atributos o aspectos más importantes para escoger una cafetería con espacios de trabajo, representando el 50,15% seguido del 22,63%; siendo una **OPORTUNIDAD** debido a que dichos factores serán el valor agregado en el servicio que brindará la cafetería.

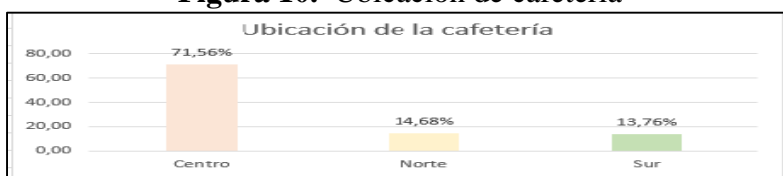
6. ¿En qué ubicación le agradaría se encontrará localizada?

**Tabla 12.** Ubicación de cafetería con espacios de trabajo

	Número	%
Centro	234	71,56
Norte	48	14,68
Sur	45	13,76
<b>Total</b>	<b>327</b>	<b>100,00</b>

Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana y habitantes del Girón, por Cabrera, (2019)

**Figura 10.** Ubicación de cafetería



Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana, por Cabrera, (2019)

**Análisis e Interpretación:** De acuerdo a la información recopilada mediante encuesta el 71,56% de los encuestados prefirieron como lugar de localización el Centro de Quito, siendo una **OPORTUNIDAD** para la cafetería al considerar que se propone crearla en el sector Girón del Distrito Metropolitano de Quito, garantizándose como una óptima localización.

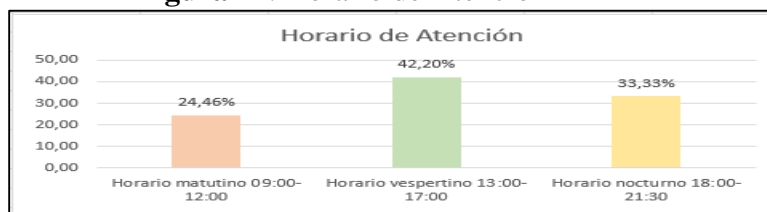
7. ¿Te gustaría que la cafetería con espacios de trabajo estuviera abierta en que horario?

**Tabla 13.** Horario de Atención

	Número	%
Horario matutino 09:00-12:00	80	24,46
Horario vespertino 13:00-17:00	138	42,20
Horario nocturno 18:00-21:30	109	33,33
<b>Total</b>	<b>327</b>	<b>100,00</b>

Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana y habitantes del Girón, por Cabrera, (2019)

**Figura 11.** Horario de Atención



Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana, por Cabrera, (2019)

**Análisis e Interpretación:** En función de los resultados obtenidos en la encuesta el 42,20% de los encuestados consideraron asistir en el horario vespertino de 13:00 a 17:00, como segunda opción el horario nocturno de 18:00 a 21:30 convirtiéndose en una **OPORTUNIDAD** ya que en estos horarios se pueden recibir varios clientes dispuestos a recibir nuestro servicio.



8. ¿Cuál sería su forma de pago, según su permanencia?

**Tabla 14.** Forma de pago según permanencia

	Número	%
A Diario	131	40,06
Planes por hora	110	33,64
Plan mensual	86	26,30
<b>Total</b>	<b>327</b>	<b>100,00</b>

Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana y habitantes del Girón, por Cabrera, (2019)

**Figura 12.** Forma de pago según permanencia



Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana, por Cabrera, (2019)

**Análisis e Interpretación:** Tal y como se verifica en la Figura nro. 12, el 40,06% del total de los encuestados decidieron que según el tiempo de uso la mejor forma de cobro es a diario, considerando que a la par es representativo la segunda opción que son planes por hora que recibió el 33,64% de aceptación por parte de los encuestados, convirtiéndose en una **OPORTUNIDAD** para la cafetería ya que se debe adecuar a las posibilidades en cuanto a formas de pago de su clientela.

9. ¿Cuál sería su forma de pago?

**Tabla 15.** Forma de Pago

	Número	%
Efectivo	252	77,06
Tarjeta de Débito	72	22,02
Tarjeta de Crédito	3	0,92
<b>Total</b>	<b>327</b>	<b>100,00</b>

Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana y habitantes del Girón, por Cabrera, (2019)

**Figura 13.** Forma de Pago



Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana, por Cabrera, (2019)

**Análisis e Interpretación:** En base a los resultados obtenidos de la encuesta se estableció que el 77,06 % de los encuestados consideran como mejor forma de pago el efectivo, lo que resulta una **OPORTUNIDAD** al realizar el cobro de forma inmediata.

10. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el servicio de cafetería con espacios de trabajo?

**Tabla 16.** Cuánto estaría dispuesto a pagar

	Número	%
Diario \$10/6 horas	220	77,98
Por Hora	82	16,82
Pass 15H \$20-15 horas	25	5,2
<b>Total</b>	<b>327</b>	<b>100</b>

Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana y habitantes del Girón, por: Cabrera, (2019)

**Figura 14.** Cuánto estaría dispuesto a pagar



Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana, por Cabrera, (2019)

**Análisis e Interpretación:** En la figura nro. 14, se confirmó que el 67,28% de los encuestados estarían dispuestos a pagar por un servicio Diario de 6 horas, para el ingreso a salas comunales o salas separadas de estudio, disponibilidad de Internet de banda ancha; siendo una **AMENAZA** para la cafetería ya que la mayor parte de los encuestados no consideran los planes mensuales.

11. ¿A través de que medio le interesaría recibir promociones de la cafetería?

**Tabla 17.** Promoción cafetería con espacios de trabajo

	Número	%
Correo electrónico	105	32,11
Redes sociales	208	63,61
Volantes	14	4,28
<b>Total</b>	<b>327</b>	<b>100</b>

Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana y habitantes del Girón, por Cabrera, (2019)

**Figura 15.** Promoción cafetería con espacios de trabajo



Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana, por Cabrera, (2019)

**Análisis e Interpretación:** En la Figura Nro. 15 se evidencia que el 63,61% de los encuestados prefieren recibir informaciones en cuanto a promociones por redes sociales lo que resulta una **OPORTUNIDAD** ya que en la actualidad la gran mayoría de las personas disponen de redes sociales tales como Facebook o twitter, siendo fácil la difusión de la información.

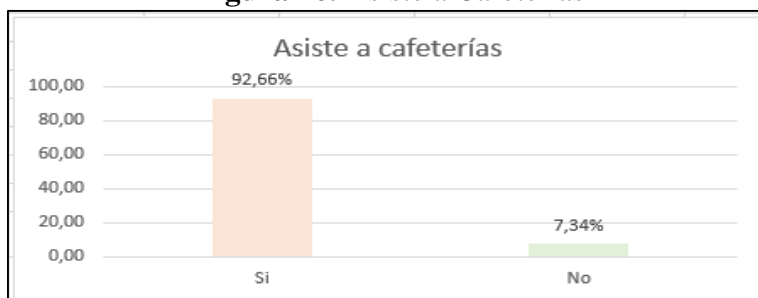
12. ¿Usted asiste a cafeterías?

**Tabla 18.** Asiste a Cafeterías

	Número	%
Si	303	92,66
No	24	7,34
<b>Total</b>	<b>327</b>	<b>100,00</b>

Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana y habitantes del Girón, por Cabrera, (2019)

**Figura 16.** Asiste a Cafeterías



Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana, por Cabrera, (2019)

**Análisis e Interpretación:** En la Figura 16 se pudo visualizar que el 92,66% de los encuestados frecuentan cafeterías, lo que representa una **OPORTUNIDAD** para el proyecto, ya que asisten a este lugar de esparcimiento.

13. ¿Con qué frecuencia asiste a las cafeterías?

**Tabla 19.** Frecuencia asistencia cafeterías

	Número	%
A diario	56	17,13
A la semana	95	29,05
Al mes	176	53,82
<b>Total</b>	<b>327</b>	<b>100,00</b>

Nota: Fuente: Estudiantes Univ. Católica, Politécnica, Salesiana, por Cabrera, (2019)

**Figura 17.** Frecuencia asistencia cafeterías



Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana, por Cabrera, (2019)

**Análisis e Interpretación:** El 53,82% de los encuestados visitan una cafetería cada mes, siendo una **AMENAZA** para el proyecto, ya que resulta una frecuencia de asistencia muy larga que los clientes tienen para con las cafeterías, por lo que los esfuerzos se deben centrar en el valor agregado que son las salas separadas para estudio o lectura, el servicio de internet, iluminación adecuada.

14. ¿Cómo calificaría el servicio de las cafeterías que ha visitado?

**Tabla 20.** Calificación del servicio de cafeterías

	Número	%
Excelente	18	5,50
Bueno	197	60,24
Muy Bueno	69	21,10
Regular	43	13,15
<b>Total</b>	<b>327</b>	<b>100</b>

Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana y habitantes del Girón, por Cabrera, (2019)

**Figura 18.** Calificación del servicio de cafeterías



Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana, por Cabrera, (2019)

**Análisis e Interpretación:** Haciendo un análisis a esta pregunta se pudo determinar que el 60,24% de los encuestados consideran que el servicio recibido en las cafeterías es bueno, convirtiéndose en una **OPORTUNIDAD** para la cafetería ya que se deberá tomar mayor énfasis en la atención al cliente, la calidad y el precio para mejorar esta apreciación.

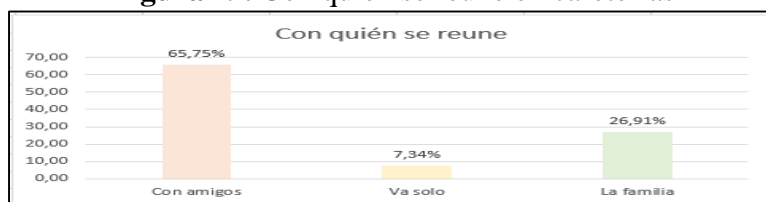
15. ¿Con quién se reúne en la cafetería?

**Tabla 21.** Con quien se reúne en cafeterías

	Número	%
Con amigos	215	65,75
Va solo	24	7,34
La familia	88	26,91
<b>Total</b>	<b>327</b>	<b>100,00</b>

Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana y habitantes del Girón, por Cabrera, (2019)

**Figura 19.** Con quien se reúne en cafeterías



Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana, por Cabrera, (2019)

**Análisis e Interpretación:** En la Figura 19. se expuso que el 65,75% de los encuestados van a las cafeterías con amigos siendo una **OPORTUNIDAD**, para la cafetería ya que contará con salas de estudio o lectura que permitan el desarrollo grupal.

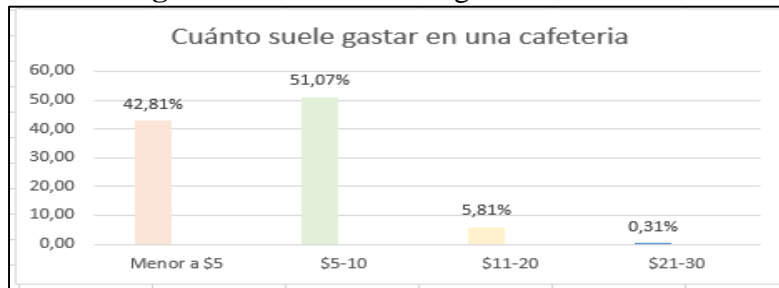
16. ¿Cuánto suele gastar en una cafetería por cada vez que la frecuenta?

**Tabla 22.** Cuánto suele gastar la cafetería

	Número	%
Menor a \$5	140	42,81
\$5-10	167	51,07
\$11-20	19	5,81
\$21-30	1	0,31
Más de \$30	0	0
<b>Total</b>	<b>327</b>	<b>100,00</b>

Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana y habitantes del Girón, por Cabrera, (2019)

**Figura 20.** Cuánto suele gastar la cafetería



Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana, por Cabrera, (2019)

**Análisis e Interpretación:** En base a los resultados obtenidos de la encuesta se estableció que el mayor porcentaje de los encuestados el 51,07%, gasta entre \$5 y \$7 dólares cada vez que asiste a una cafetería, siendo una **OPORTUNIDAD** ya que destinan parte de sus ingresos en estos servicios.

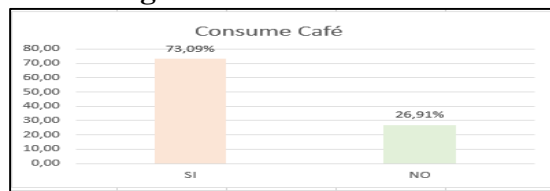
17. ¿Consume Usted Café?

**Tabla 23.** Consume Café

	Número	%
SI	239	73,09
NO	88	26,91
<b>Total</b>	<b>327</b>	<b>100</b>

Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana y habitantes del Girón, por Cabrera, (2019)

**Figura 21.** Consume Café



Nota: Fuente: Estudiantes de las Univ. Católica, Politécnica, Salesiana, por Cabrera, (2019)

**Análisis e Interpretación:** En función de los resultados obtenidos el 73,09 % de los encuestados consumen café, lo que resulta una **OPORTUNIDAD** ya que es uno de los productos que se van a vender para la degustación de los clientes del sector Girón y se presume tenga acogida.

## 4.2. LA DEMANDA

El análisis de la demanda se lo realiza para conocer los motivos por los cuales un cliente adquiere un producto o servicio en particular, y a través de ese conocimiento incentivar el consumo o uso.

### 4.2.1. Objetivos

Según (Baca, 2013) “el principal propósito que se persigue en el análisis de la demanda es determinar y medir cuales son las fuerzas que afectan los requerimientos del mercado respecto a un bien o servicio, así como establecer la posibilidad de participación del producto del proyecto en la satisfacción de dicha demanda”.

Para ello será necesario tomar en cuenta la información de fuentes primarias, así como secundarias.

### 4.2.2. Variables

Los factores que afectan la demanda de la presente investigación se detallan a continuación: *El Crecimiento de la población*: Tomando en cuenta la población de Quito en 2'239.191 habitantes según INEC 2010.(Distrito Metropolitano de Quito, 2017). Se proyecta que el crecimiento poblacional de la ciudad de Quito del sector urbano es el siguiente para los años 2010-2019:

**Tabla 24.** Proyección de la Población de Quito 2010-2015

AÑO	TASA ANUAL CRECIMIENTO POBLACIONAL 2,2%	NÚMERO DE HABITANTES POR AÑO
2010	36.640	2'239.191
2011	37.445	2'288.449
2012	38.268	2'338.746
2013	39.110	2'390.205
2014	39.970	2'442.764
2015	40.850	2'496.545

Nota: Extraído de “Proyección Población Quito” del INEC, por Municipio de Quito, (2012)

**Tabla 25.** Proyección Poblacional de Quito 2016-2019

AÑO	NÚMERO DE HABITANTES POR AÑO
2016	2'598.131
2017	2'644.145
2018	2'690.159
2019	2'735.987

Nota: Extraído de “Proyección Poblacional Quito”, por INEC, (2012)

**Hábitos de consumo:** En base a los resultados que arrojó la encuesta se estableció que el 33,03% de los encuestados consumen café se reúnen con sus amigos en cafeterías con una frecuencia mensual.

**Gustos y preferencias:** Existe preferencia por el consumo del café, y el contar con sitios colaborativos para trabajar en el sector seleccionado, ya que del 100% de los encuestados el 73,09% degustan café y de estos el 70,64% acudiría a una nueva alternativa de cafetería.

**Nivel de ingresos y precios:** El nivel de ingresos, así como la fijación de precios competitivos son variables predominantes, que afectan el consumo del café, así como el uso de oficinas de trabajo en el sector Girón, por ello se expone los resultados de la encuesta, que refleja que el 26% de los encuestados toman café perciben ingresos entre los \$395 y\$ 600 dólares y gastan entre \$5 y \$10 dólares por cada vez que visitan las cafeterías. Dato relevante que el 23,54% de los encuestados toman café perciben ingresos entre los \$395- \$600, acudirían a una nueva cafetería y estarían dispuesto a pagar por pase diario de \$10 dólares por 6 horas de servicio.

#### 4.2.3. Área del mercado

El lugar o área de mercado es el sector Girón ubicado en la provincia Pichincha, del centro del cantón Quito, en el barrio la Floresta.

#### 4.2.4. Comportamiento histórico de la demanda

No se cuenta con datos históricos de las personas que degustan café mientras visitan las salas de trabajo compartida en el Distrito Metropolitano de Quito ni del sector Girón, por lo que no se puede establecer cuál fue su demanda en años anteriores, es por esta razón que se utiliza el PEA de Quito de los años 2016-2019.

**Tabla 26.** Población económicamente activa de Quito 2016-2019

AÑO	Porcentaje del PEA
2016	57,6%
2017	61,6%
2018	57,9%
2019	55,0%

Nota: Extraído de “Encuesta de Empleo, Desempleo y Subempleo- ENEMDU”, por INEC, (2016).



**Tabla 27. Datos Históricos**

AÑO	PEA
2016	1'496.523
2017	1'628.793
2018	1'557.602

Nota: Extraído de “Datos Históricos”, por INEC, (2016)

**Tabla 28. Demanda Actual**

AÑO	PEA
<b>2019</b>	1'504.792

Nota: Extraído de “Demanda Actual”, por INEC, (2016)

#### 4.2.5. Proyección de la demanda

Para determinar la proyección de la demanda de “Coffee & Friends” se considerará los próximos 5 años como horizonte del proyecto, al no conocer cuál es el comportamiento histórico de los estudiantes y profesionales del sector Girón que asisten a centros colaborativos de trabajo y los mismos dispongan de servicio de cafetería, se aplicó como referencia de proyección la población económicamente activa de los años 2016-2019.

Para pronosticar la demanda se utilizó el método de Medias Móviles, obteniendo los siguientes datos:

$$\text{MPM1} = 1'628.793 + 1'557.602 + 1'504.792 / 3$$

$$\text{MPM1} = 1'563.729$$

$$\text{MPM2} = 1'557.602 + 1'504.792 + 1563729 / 3$$

$$\text{MPM2} = 1'542.041$$

$$\text{MPM3} = 1'504.792 + 1'563.729 + 1'542.041 / 3$$

$$\text{MPM3} = 1'536.854$$

$$\text{MPM4} = 1'563.729 + 1'542.041 + 1'536854 / 3$$

$$\text{MPM4} = 1'547.541$$

$$\text{MPM5} = 1'542.041 + 1'536.854 + 1'547.541 / 3$$

$$\text{MPM5} = 1'542.145$$

**Tabla 29.** Proyección de la Demanda

AÑO	PEA
<b>2020</b>	1'563.729
<b>2021</b>	1'542.041
<b>2022</b>	1'536.854
<b>2023</b>	1'547.541
<b>2024</b>	1'542.145

Nota: Fuente: La investigación de la Proyección de la Demanda, por Cabrera, (2019)

### 4.3. LA OFERTA

#### 4.3.1. Listado de proveedores

La búsqueda y la selección de los proveedores se efectuó con el fin de que cumplan los siguientes parámetros:

- Percepción de calidad del producto que será usado en el menú.
- Precio por unidad y al por mayor.
- Ubicación.
- Acuerdos de Pago y Descuentos.
- Tiempos de entrega.
- Validez de la oferta.

#### *Proveedores del Servicio de Cafetería*

- ✓ **Lácteos:** El Ordeño S.A. (leche) , Salinerito (Quesos) , La Finca (mantequilla)
- ✓ **Embutidos:** Sigma Alimentos (jamón de marcas Juris , Don Diego)
- ✓ **Bebidas y más:** The Tesalia Springs Company S.A (Agua con y sin gas, gaseosas, jugos). Cervecería Nacional ( Cerveza Pilsener Cero , sin alcohol), Puro Hielo (hielo).
- ✓ Frutas y Conservas S.A- Fruconsa (pulpa de frutas), Disaromati S.A. (Infusiones o bebidas aromáticas). Productos Minerva Cia Ltda (Café)
- ✓ **Legumbres y Verduras:** Aleproca-Hortana (lechuga, espinaca, zanahoria)
- ✓ **Viveres y abastos:** Servicio integral para la industria alimenticia-Snob (aceitunas, mermelada). Corporación la Favorita – Supermaxi (sal, azúcar, etc)
- ✓ **Suministro de Limpieza :** Unilimpio S.A

#### *Proveedores del Servicio Espacios de Trabajo*

- ✓ Netlife, CNT , Claro, Servicio de Internet

#### **4.3.2. Régimen del mercado**

En la localidad del Girón existe una competencia indirecta e imperfecta canalizada tanto por el servicio de cafeterías y el servicio de salas de estudio y lectura separadas, cabe recalcar que mantienen estos atributos de forma separada, es decir ofertan una característica mientras carecen del otro, por lo que “Coffee & Friends” es una nueva opción para quienes les interesan reinventarse.

#### **4.3.3. Variables de la oferta**

Dentro de las variables que afecta la oferta tenemos:

**Número de competidores.** Son varios los competidores del servicio de cafetería en el mercado de estudio, pero existe distinción por los servicios adicionales que ofertan, por lo que se exponen los establecimientos de mayor relevancia para el estudio: Cafelibro, Anaconda Café Quiteño, Skull Donuts, Coffee Sesa, Tres Gatos, Pannostro.

Mientras que en el sector existe dos instituciones de coworking: Impaqto la Floresta y StartUPS, la primera oferta espacios compartidos de trabajo para pymes, microempresas, ejecutivos-emprendedores y freelancers con servicios de capacitación y asesoría tributaria-contable, en cuanto que StartUPS, es un espacio de Coworking dentro de la Universidad Politécnica Salesiana en el que estudiantes y docentes-mentores transforman sus ideas en emprendimientos en beneficio de la comunidad.

“Coffee & Friends” busca potencializar un pensamiento innovador por lo que incorpora en su infraestructura ambientes de trabajo compartido ya que hoy en día se pasa gran parte del tiempo en reuniones o trabajos grupales.

**Inclusión de nuevos competidores.** El sector Girón es un mercado muy atractivo para nuevas incorporaciones debido a que se cuenta con una gran demanda, en especial por ser un centro educativo universitario. Para un mejor análisis se exponen las cafeterías que se encuentran en el sector:

### **Cafelibro**

Ubicado en las calles Leónidas Plaza entre Wilson y Veintimilla. Es un lugar propicio para desarrollar diferentes talleres según el día de la semana, pudiendo recibir escritura literaria, clases de tango y guitarra, muestras pictóricas y música en vivo, disponibles en un mismo espacio que funciona de lunes a sábado en horario vespertino y nocturno con la oferta de servicios de almuerzos valorados en \$5,00 de 12:30 a 14:30 p.m.

**Figura 22. CAFELIBRO.**



Nota: Fuente: Visita al sector, por Cabrera, (2019)

### **Anaconda Café Quiteño**

Situado en las calles Jerónimo Carrión E9-35 entre plaza y Tamayo, es un negocio familiar que entre su especialidad es el café tostado hecho en casa de una manera artesanal, así como un menú tradicional de la serranía ecuatoriana, aquí se puede encontrar desayunos y almuerzos que oscilan entre \$5,00 y \$8 dólares, con horarios de atención de lunes a viernes de 08:00 a.m a 20:00 p.m, y los sábados de 09:00 a.m a 14:00 p.m.

**Figura 23. Anaconda Café.**



Nota: Fuente: Visita al sector, por Cabrera, (2019)

### **Skull Donuts**

Localizado en José Tamayo y Jerónimo Carrión es un local de repostería de Estados Unidos, cuyo postre estrella son las donas que tiene un relleno en base a temporada, el costo varía desde \$ 1,00 dólar, y un horario que va desde el lunes a viernes de 09:00 a.m. a 19:00 p.m.

**Figura 24. SKULL DONUTS.**



Nota: Fuente: Visita al sector, por Cabrera, (2019)

### **Coffee Sesa**

Es una cafetería que se encuentra en las calles Vicente Ramón Roca y Leónidas Plaza, que se reinventa al agregar a su menú variedad siendo una nueva propuesta las hamburguesas o alitas al grill con una atención de lunes a sábado de 10:00 a.m. a 20:00 p.m.

**Figura 25. Coffee Sesa.**



Nota: Fuente: Visita al sector, por Cabrera, (2019)

### **Tres Gatos**

Es una cafetería librería ubicada en Mariscal Foch y Andrés Xaura, es un espacio que fusiona la venta de café con libros, sus propietarios buscan promover la lectura, sus horarios van de lunes a viernes de 09:00 a.m. hasta las 20:30 p.m.

**Figura 26. Tres Gatos**



Nota: Fuente: Visita al sector, por Cabrera, (2019)

### **Pannostro**

Se la puede encontrar en la calle José Tamayo y Mariscal Foch, es un emprendimiento dedicado a la panadería artesanal combinado con una oferta de café a precios accesibles, horario de atención de lunes a viernes de 08:00 a 20:00.

**Figura 27. Pannostro**



Nota: Fuente: Visita al sector, por Cabrera, (2019)

De igual manera se identifica la existencia de espacios colaborativos más representativos en el sector:

**StartUPS:** Siendo una comunidad de estudiantes y profesores de la Universidad Politécnica Salesiana orientada a actividades de capacitación y creación de proyectos.

**Figura 28. STARTUPS**



Nota: Fuente: Visita al sector, por Cabrera, (2019)

**Impaqto la Floresta:** Localizado en Coruña y Valladolid en el sector la Floresta son centros cuya actividad económica principal es la capacitación acompañado con servicios adicionales de espacios de trabajo, oficinas, salas de reuniones y servicios contables – marketing, con atención de 09:00 a.m a 18:00 p.m.

**Figura 29. Impaqto la Floresta**



Nota: Fuente: Visita al sector, por Cabrera, (2019)

#### **4.3.4. Comportamiento histórico de la oferta**

Debido a que la Cafetería “Coffee & Friends” combina dos actividades se presenta en la Tabla y Figura nro. 30, la oferta histórica de los servicios de Comida y Bebida y espacios de trabajo colaborativo del Distrito Metropolitano de Quito.

**Tabla 30. Oferta Histórica**

AÑO	Oferta Histórica Servicios
<b>2016</b>	3434
<b>2017</b>	3517
<b>2018</b>	2786

Nota: Fuente: Extraído del “Catastro del Ministerio de Turismo del Ecuador”, por Sosa, (2019).

**Tabla 31. Oferta Actual**

AÑO	Oferta Histórica Servicios
<b>2019</b>	2886

Nota: Fuente: Extraído del “Catastro del Ministerio de Turismo del Ecuador”, por Sosa, (2019)

**Figura 30. Espacios de trabajo.**

Nota: Fuente: Extraído de “Agencia de Promoción Eco. Conquito”, por La Hora.

#### 4.3.5. Proyección de la oferta

Para la proyección de la oferta de los servicios de comida y bebida, así como ambientes compartidos de trabajo, se utilizó el pronóstico de medias móviles, generando los siguientes resultados:

$$\text{MPM1} = 3517 + 2786 + 2906 / 3$$

$$\text{MPM1} = 3069$$

$$\text{MPM2} = 2786 + 2906 + 3069 / 3$$

$$\text{MPM2} = 2920$$

$$\text{MPM3} = 2906 + 3069 + 2920 / 3$$

$$\text{MPM3} = 2965$$

$$\text{MPM4} = 3069 + 2920 + 2965 / 3$$

$$\text{MPM4} = 2984$$

$$\text{MPM5} = 2920 + 2965 + 2984$$

$$\text{MPM5} = 2956$$

La Cafetería “Coffee & Friends” proyecta la siguiente oferta en los próximos cinco años que corresponde a la vida útil del proyecto, desde el año 2020 al 2024.

**Tabla 32.** Proyección de la Oferta

AÑO	Oferta Proyectada Servicios
<b>2020</b>	3069
<b>2021</b>	2920
<b>2022</b>	2965
<b>2023</b>	2984
<b>2024</b>	2956

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2019)

#### 4.3.6. Determinación de la demanda insatisfecha

“Coffee & Friends” pretende atraer el 1% de la demanda insatisfecha, con esta participación puede cubrirse un porcentaje que el mercado no lo hizo. Al saber que la demanda es mayor que la oferta se crea una demanda insatisfecha que para el proyecto es la siguiente:

**Tabla 33.** Demanda Insatisfecha

Años	Cantidad Demandada	Cantidad Ofertada	Demanda Insatisfecha	Participación 1%
1	1563729	3069	1560660	15.606
2	1542041	2920	1539121	15.391
3	1536854	2965	1533889	15.338
4	1547541	2984	1544557	15.445
5	1542145	2956	1539189	15.391
<b>Total</b>	<b>7732310</b>	<b>14894</b>	<b>7717416</b>	<b>77.171</b>



#### 4.3.7. Determinación del mercado objetivo

Para determinar el Mercado Objetivo se tomó como población los estudiantes de los tres centros educativos (Universidad Politécnica Salesiana, Universidad Católica, Politécnica Nacional) y los habitantes del barrio la Floresta sumando 37.925 personas, después se consideró el grupo de edad de 18-34 años, ya que se piensa que los jóvenes de este segmento son los que están interesados en emprender, descendiendo el segmento meta en 33.209 personas.

### 4.4. LOS PRECIOS

#### 4.4.1. Los precios existentes en el mercado

Para la actividad de espacios compartidos u oficinas privadas en el sector se encuentra Impaqto la Floresta, con precios de membresía mensuales en tres planes, los cuales se menciona:

Plan Básico \$85,00 más IVA por 45 horas al mes con un invitado dos veces al mes,

Plan Premium \$ 110,00 más IVA por 100 horas con un colega invitado tres veces al mes,

Plan Full Impaqto con horas ilimitadas al mes en salas de reuniones por \$170,00 más IVA, con un invitado que puede asistir cuatro veces al mes.

De igual manera se expone los precios existentes en el sector del rubro de cafetería, se tomó como referencia los precios del emprendimiento Pannostro debido a que son competitivos:


**Tabla 34.** Precios Existentes en local Pannostro.

<b>Producto</b>	<b>Precio</b>	<b>Producto</b>	<b>Precio</b>
Expresso	1,30	Aromática	2,00
Americano	1,70	Chocolate Caliente	2,90
Capuccino	2,80	Sánduche de carne	4,20
Mocaccino	3,00	Sánduche de pollo	4,20
Café con Leche	2,60	Sánduche de jamón y queso	3,80
Cortado	1,40	Omelette	3,80
Macchiato	2,20	Jugos y batidos	3,00

Nota: Fuente: Visita a Pannostro, por: Cabrera, (2019)

Los precios que manejará “Coffee & Friends” para el servicio de cafetería se presenta en la Figura Nro. 31:

**Figura 31. Precios de Menú “Coffee & Friends”:**



**M e n ú " C o f f e e & F r i e n d s "**

CAFÉ CALIENTE			Mediano	Grande
Americano		1,50		1,80
Expresso		1,10		1,30
Capuccino		2,40		3,00
Café Latte		2,40		3,00
Mocaccino		2,80		3,10
Macchiato		1,90		2,50
Cortado		1,20		1,80

BEBIDAS	
Batidos	3,00
Jugos naturales	2,30
Gaseosas	1,00
Agua Natural	1,00
Agua Mineral	1,25

CAFÉ FRIO		
Nevados - Café o Leche	2,65	3,55
Granizados de café en leche	2,80	3,80
Frapuccino	2,70	3,30
Capuccino Frio	2,30	3,00

BEBIDAS CALIENTES		
Chocolate caliente	2,50	3,00
Aromáticas	1,00	1,50

EXTRAS		
Crema chantilly condensada	0,25	
Leche semidescremada	0,25	

PLATOS DE SAL	
Sanduche de Jamón- queso	3,50
Tamal	1,75
Humitas	1,00
Empanadas de verde	1,00
Empanada de morocho	1,00
Bolón	1,00
Quimbolito	1,00

Nota: Fuente: Visita a las cafeterías del sector, por Cabrera, (2019)

**Figura 32. Precios de Planes Ofertados “Coffee & Friends”:**



**P l a n e s O f e r t a d o s " C o f f e e & F r i e n d s "**

Tipo de uso	Costo Mensual	Tiempo	Servicio
A Diario	\$10 el día	6 horas	Acceso a Salas comunales y salas separadas de reuniones Disponibilidad de Internet de banda ancha * EL ingreso de salas de reuniones un máximo de 4 personas por 2 horas
Por Hora	\$2,50	1 hora	* Acceso a Espacios de trabajos comunales *Uso de Mobiliario en forma de estaciones en L con gavetas * Internet de banda ancha * 1 taza de café espresso
PASS 15 H	\$20	15 horas	Internet de banda ancha *Acceso Salas comunales y separadas para reunión * Café expresso ilimitado en horarios específicos *El ingreso Salas de reuniones un máximo de 6 personas por 5 horas

Nota: Fuente: Visita a los espacios de trabajo del sector, por Cabrera, (2019)

## 4.5. LA COMERCIALIZACION

### 4.5.1. Selección de los canales de comercialización

La cafetería “Coffee & Friends” brindará sus servicios únicamente en el local comercial, existiendo una relación directa entre sus clientes y consumidores tanto por su actividad de venta de productos terminados para el consumo, así como el uso de salas de estudio separadas y comunales.

### 4.5.2. Tipo de promoción y publicidad

Para difundir los productos y servicios de la cafetería “Coffee & Friends” se propone para la inauguración diseñar artículos publicitarios, considerando que el 44,03% de los encuestados

pertenecen al género femenino (espejos, esferos), se encuentran en el rango de 18 a 34 años y estarían dispuestos a asistir a la cafetería propuesta.

**Figura 33.** Artículos publicitarios.



Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2019.)

En cuanto a la publicidad se trabajará con las redes sociales en especial Facebook y twitter, ya el 43,73% de los encuestados les agradecería recibir información de la cafetería por estos medios que diariamente ingresan para revisar sus notificaciones.

Para que se pueda identificar la cafetería en el sector se sugiere la creación del siguiente rótulo luminoso con impresión en lona alta resolución de 100 centímetros:

### **Rótulo:**

**Figura 34.** Rótulo propuesto.



Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2019)

### **Presentación:**

La cafetería “Coffee & Friends” procurará mantener una excelente imagen para sus clientes para ello se propone:

### **Logotipo:**

Con el fin de generar un logotipo que sea representativo, de fácil reconocimiento de la cafetería en el sector y que a la vez pueda posicionarse en la mente de los clientes con el nombre “Coffee & Friends” para generar una percepción de compañerismo, se expone el logotipo de mayor acogida:

**Figura 35.** Logotipo propuesto.



Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2019)

### **Significado del logotipo:**

El símbolo utilizado son las tasas de café, debido al giro del negocio y a que el 73,09% de los encuestados consumen café, el plus de la imagen es la familiaridad o la amistad que se desea proyectar.

### **Slogan:**

A la cafetería “Coffee & Friends” se le identificará con palabras claras y cortas para que sea fácil de recordar.

**Figura 36.** Slogan propuesto:

**DISFRUTA DE NUESTROS ESPACIOS DE TRABAJO**

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2019)

### **Colores Corporativos:**

Dentro de los colores corporativos representativos que aplicará la cafetería “Coffee & Friends” tanto en el logo, como rótulos, diseño de menú, uniformes, se expone:

- ✓ El café representa la confianza y la permanencia.
- ✓ El negro significa elegancia, alta calidad.
- ✓ El amarillo simboliza creatividad, energía.
- ✓ El verde encarna a la naturalidad y crecimiento.
- ✓ El blanco personifica a simplicidad, limpieza e higiene.
- ✓ El naranja figura la diversión y la vitalidad.

### **Uniformes- Camiseta Tipo Polo Manga Corta:**

La cafetería “Coffee & Friends” tendrá como uniforme característico: camisetas de tipo polo manga corta de colores corporativos café y verde con los logos bordados en el pecho izquierdo que utilizará el personal para el servicio al cliente.

**Figura 37.** Camisetas propuestas.



Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2019)

## **4.6. ESTUDIO TÉCNICO**

El estudio técnico determinará las mejores condiciones para la prestación de servicios requeridos para la creación de la cafetería “Coffee & Friends”, teniendo en consideración los diferentes aspectos en cuanto a tamaño, localización, procesos.

### **4.6.1. Estudio del Tamaño**

La cafetería “Coffee & Friends” tendrá 160 metros cuadrados en una planta baja, con áreas destinadas para la recepción, cocina, mostrador, cafetería, bodega, sala separada para estudio o lectura (espacios para reuniones grupales máximo 6 personas), ambientes de trabajo en mesas comunales, baños; sitios diseñados acorde a las necesidades de una capacidad instalada de 68 personas.

La Cafetería “Coffee & Friends” estará localizada en las calles 12 de Octubre y Wilson, cuyo mercado objetivo son los estudiantes universitarios y profesionales que se encuentren dentro de los 18-34 años, en base al estudio de mercado.

En el servicio de cafetería no se requiere el uso de una alta tecnología, debido a que el equipo de cocina demandado, estará enfocado en la elaboración de café, batidos y refrigerios, por lo que su maniobra es sencilla del tipo manual, de igual forma los equipos óptimos para atender los espacios de trabajo son de gama baja.

### **Capacidad del proyecto**

La Cafetería con espacios de trabajo “Coffee & Friends”, estará abierto 24 días de cada mes en dos horarios, siendo vespertino y nocturno de lunes a viernes mientras que la atención del sábado es matutina.

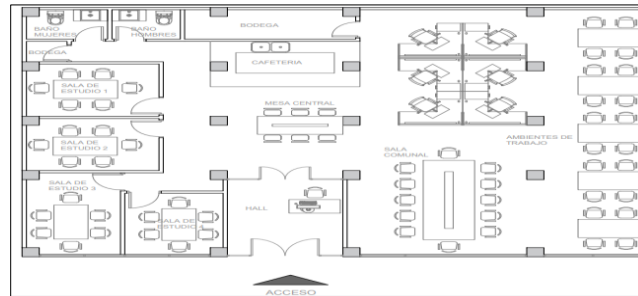
Se instalarán cuatro salas de estudio o lectura con seis puestos cada uno, una mesa central de 6 personas, una sala comunal de 12 personas, 6 estaciones de trabajo en L, 5 mesas para atención de 20 clientes, lo que representa un total de 68 usuarios conociendo que cada persona requiere de más de dos metros cuadrados, pero para que exista una buena distribución de las estaciones se propone:

Colocar en la entrada un hall-recepción de 1.52 m<sup>2</sup>, seguido de cuatro salas de estudio o reuniones de máximo seis personas cuyas medidas sean: dos de 7.68 m<sup>2</sup>, una de 9.12m<sup>2</sup> y la cuarta de 7m<sup>2</sup>,

la parte de servicio de baño y limpieza que incluya la bodega de artículos de aseo de 7m<sup>2</sup>, el mostrador 9.35 m<sup>2</sup>, la cocina con 4.90m<sup>2</sup>, una mesa central de cafetería de 7m<sup>2</sup>, seis estaciones de trabajo en L que suma 22.36 m<sup>2</sup>, una sala comunal de 22 m<sup>2</sup> y un área de atención de 26.4 m<sup>2</sup>.

Para una mejor apreciación se expone en la Figura nro. 38 una propuesta del plano de la cafetería “Coffee & Friends”:

**Figura 38. Plano propuesto.**



Nota: Fuente: Visita del local, por Cabrera, (2019)

### **Factores que condicionan el tamaño del proyecto**

El tamaño del proyecto se verá condicionada por el número de personas a las que se desea llegar siendo representada por el mercado objetivo de 33.209 personas que constituyen al segmento de 18 a 34 años de las tres universidades más los habitantes del sector Girón.

La capacidad financiera incidirá en el tamaño del proyecto ya que se solicitará financiamiento a la Cooperativa 14 de Marzo, en vista que el capital propio es mínimo.

Se revisará las funciones que desempeñará el personal con el fin de que no exista problemas de orden institucional, el objetivo que cada empleado mantenga una cultura organizacional con un excelente clima organizacional, capaz de valorar el trabajo de cada uno mediante una retroalimentación y capacitaciones.

### **Tamaño óptimo del proyecto**

Para determinar el tamaño óptimo del proyecto es necesario conocer la capacidad efectiva, que alcanzará la cafetería con espacios de trabajo, dada las restricciones operativas, en cuanto a las 8 horas de atención vespertino y nocturno dentro de los 24 días al mes, considerando que se dispone de cuatro salas separadas de lectura con seis puestos cada uno, 1 mesa central en la cafetería para

seis personas, 1 sala comunal con 12 asientos, 6 estaciones de trabajo en L y 5 mesas de servicio de cafetería para 20 usuarios; es decir 68 clientes potenciales en un promedio de una hora para el servicio de cafetería mientras que para ambientes de trabajo se promedia dos horas.

#### 4.6.2. Estudio de Localización

##### **Definir la proximidad y disponibilidad del mercado y las materias primas**

Los proveedores de la cafetería “Coffee & Friends” están ubicados en Quito en las inmediaciones del sector Girón, con el fin de obtener una rápida respuesta en el momento del abastecimiento de la materia prima, se contará con más de un proveedor por cada artículo, es por esta razón que se localizan en el norte y sur de la ciudad; de existir una urgencia en la adquisición de algún ingrediente - materia prima se la obtendrá del supermercado más cercano.

##### **Medios de transporte**

El sector Girón se encuentra localizado al este del perímetro urbano de la ciudad de Quito, que pertenece a la parroquia urbana Mariscal Sucre, cuenta con una importante oferta de transporte tanto público como privado, lo que permite una mayor accesibilidad al lugar, por la variedad de opciones en transporte para la movilización de los clientes, se menciona:

*Transportes:*

Parada de Bus: Escuela Politécnica Nacional, de las Universidades, UPS. Vingala, Translatinos, Trans Alfa, Guadalajara, Quiteño Libre, Bici-Q, Metrobus Q, Ecovia, Cooperativa de Taxis.

Por su ubicación es reconocida como un núcleo de los centros educativos, tales como: a) Escuela Politécnica Nacional, b) Universidad Politécnica Salesiana, c) Pontificia Universidad Católica.

**Figura 39.** Universidad Politécnica Nacional, Salesiana, U. Católica.



Nota: Fuente: Visita a las Universidades, por Cabrera, (2019)

## **Disponibilidad de servicios públicos**

*Servicio abastecimiento de agua.* – El abastecimiento del líquido vital en el Distrito Metropolitano de Quito, se lo realiza mediante Empresa Pública Metropolitana de Agua Potable y Saneamiento de Quito – EPMAPS, por lo que el sector seleccionado dispone de este servicio, así como el manejo de aguas residuales urbanas.

*Servicio de Energía Eléctrica.* –En el sector Girón se cuenta con el servicio de energía eléctrica, así como alumbrado público siendo suministrado por la Empresa Eléctrica de Quito.

*Servicio de recolección de Basura.* – Siendo la Empresa Pública Metropolitana de Aseo – (EMASEO), responsable de la recolección de residuos sólidos en Quito, con horarios nocturnos lunes-miércoles-viernes para el sector de estudio.

## **Definición de la mano de obra que requiere el proyecto**

“Coffee & Friends” conoce que el eje principal del negocio son los empleados por ello se determina el personal necesario para atender el local, el mismo que se detalla:

### **Personal operativo**

- Barista (1), desarrolla funciones de mesero.

### **Personal ventas**

- Cajero (1), desempeña funciones de limpieza de todo el local.

### **Personal Administrativo**

- Administrador – Gerente (1), recepción.
- Contador Externo Medio Tiempo (1)

Con una jornada laboral de 8 horas diarias (excepción del contador externo), los 24 días del mes en horarios vespertino de 13:00 a 17:00 y nocturno de 17:30 a 21:30 p.m. de lunes a viernes en cuanto que el sábado el horario de atención es de 8:00 a.m. a 17:00 p.m.



## Análisis de micro localización

El presente proyecto estará ubicado en las calles 12 de Octubre y Wilson, debido a que es el lugar que más se adapta a las necesidades del proyecto en base a: precio de alquiler más bajo, una ubicación que aglomera estudiantes universitarios, áreas de estacionamiento, vías de tránsito rápido, infraestructura básica (agua, luz, alumbrado público, programas sanitario.)

Se consideró los resultados obtenidos de la encuesta que señala que el 71,56% de los encuestados prefieren que la cafetería estuviera localizada en el Centro del Distrito Metropolitano de Quito.

**Tabla 35.** Matriz de Localización

Dirección	Precio	Servicios
12 de Octubre y Wilson	\$ 500,00 Alquiler	1 local de 165 m2 Planta Baja 2 Baño 2 estacionamientos Vías Acceso rápido.

Nota: Fuente: Visita al local, por Cabrera, (2019)

**Figura 40.** Local propuesto para el proyecto.



Nota: Fuente: Visita al local, por Cabrera, (2019)

## Factores locacionales

Por citar algunos factores decisivos que se tomaron en consideración para la localización de “Coffee & Friends” se detalla:

**Afluencia de Clientes:** Las calles 12 de octubre y Wilson son muy transitadas alrededor de 4000 personas se movilizan entre estudiantes y profesionales del sector.

**Seguridad:** Cerca del local se encuentra un espacio que es usado como parqueadero de la Universidad Católica que esta resguardado por un guardia, como dato relevante se menciona que en el espacio que se propone se ubique la cafetería funcionaba la fiscalía.

Al ser una zona universitaria se efectúan rondas por parte de la policía nacional para precautelar la seguridad de la localidad.

### **Otros factores locacionales**

**Clima:** El tipo de clima en el sector es templado con un promedio de 14 grados centígrados.

**Riesgo Sísmico:** No existe la presencia de fallas geológicas que representen un riesgo sísmico.

**Impacto Ambiental:** La cafetería “Coffee & Friends” mantendrá una óptima gestión en sus procesos productivos con el fin mitigar el impacto ambiental tanto por el manejo de alimentos crudos y cocinados, así como los desechos y residuos.

### **4.6.3. Ingeniería del Proyecto**

Para el funcionamiento de la cafetería “Coffee & Friends” se propone alquilar un local comercial que requiere mejoras en sus instalaciones con el fin que se adecue al servicio de venta de alimentos y bebidas terminados para el consumo como el servicio de espacios de trabajo colaborativos.

### **Procesos de producción**

“Coffee & Friends” manejará los siguientes procesos de producción:

- Proceso de compra de materia prima – ingredientes para la cafetería.
- Prestación de servicio de alimentos y bebidas preparados, así como espacios de trabajo.

Para atender la adquisición de materia prima- ingredientes se realizará las siguientes actividades:

#### **1. Inspeccionar semanalmente la cocina**

Revisar el stock de los productos e ingredientes que dispone en cocina, de requerir un abastecimiento urgente dirigirse al supermercado más cercano.

Contactarse con el proveedor para cotización

Llamar a los proveedores y solicitar cotización de los productos.

#### **2. Analizar cotización**

Evaluar si los precios presentados en la cotización de la materia prima-ingredientes son convenientes en cuanto a calidad y precios más bajos.

3. Realizar Pedido

Solicitar el producto al proveedor en base a necesidades.

4. Entrega de productos por parte proveedor

Se inspecciona la calidad y cantidad de la materia prima - ingredientes entregados por el proveedor en el local, de no cumplir con los estándares será devuelto.

5. Se genera el Pago de Factura.

6. Ingreso de materia prima a la cocina

Se desempaca y se clasifica los productos para almacenar en la cocina teniendo en cuenta la cadena en frio de cada producto-ingrediente y su rotación semanal para evitar desperdicios.

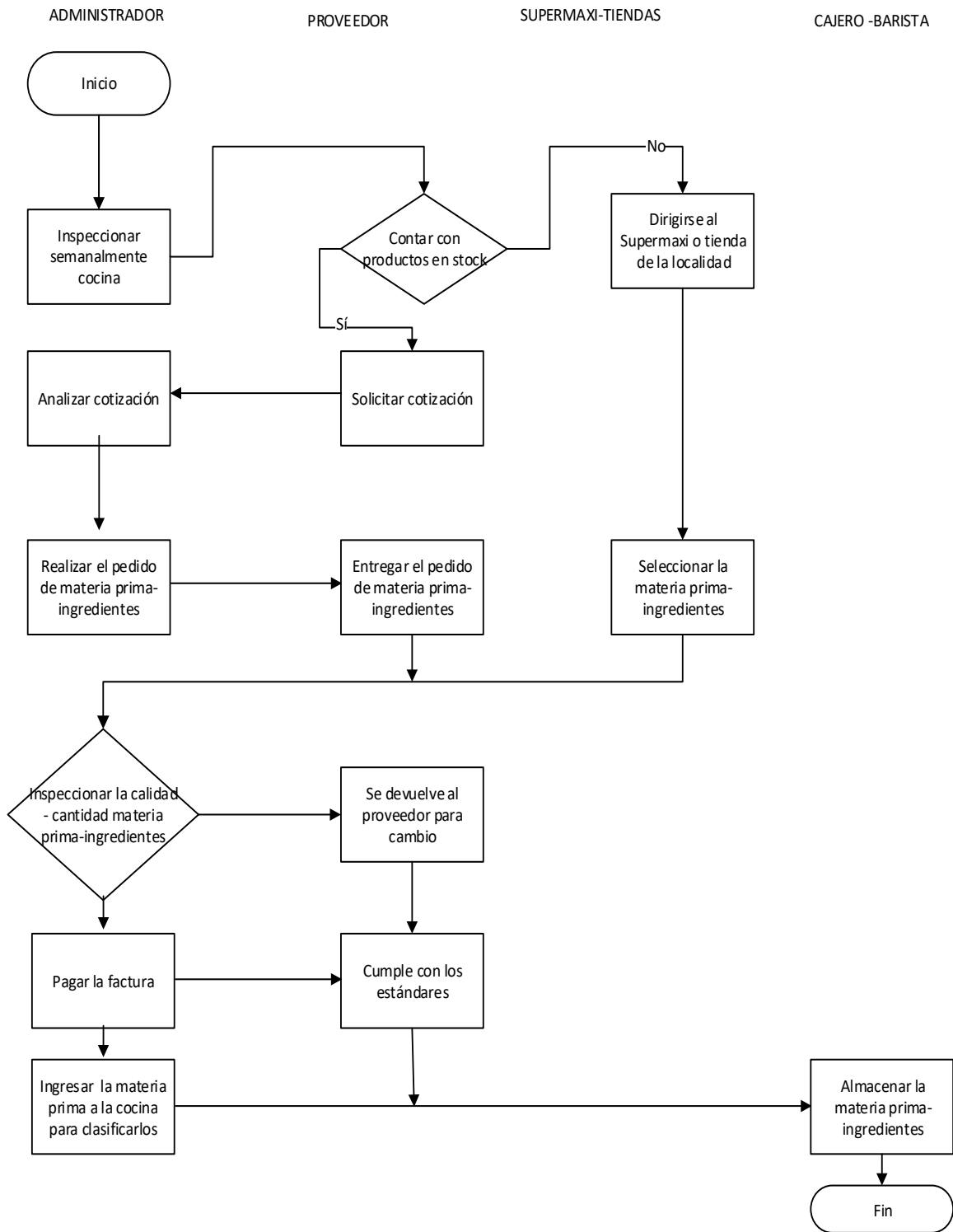
La Prestación de servicio de alimentos y bebidas preparados comprende:

1. El cliente hace el pedido.
2. El cajero recepta la orden, elabora la factura y cobra.
3. El cliente paga la orden.
4. El barista prepara y entrega la orden previa revisión de la factura, de requerirse el cajero apoyará al barista en la cocina.

### **Flujogramas de los procesos de producción**

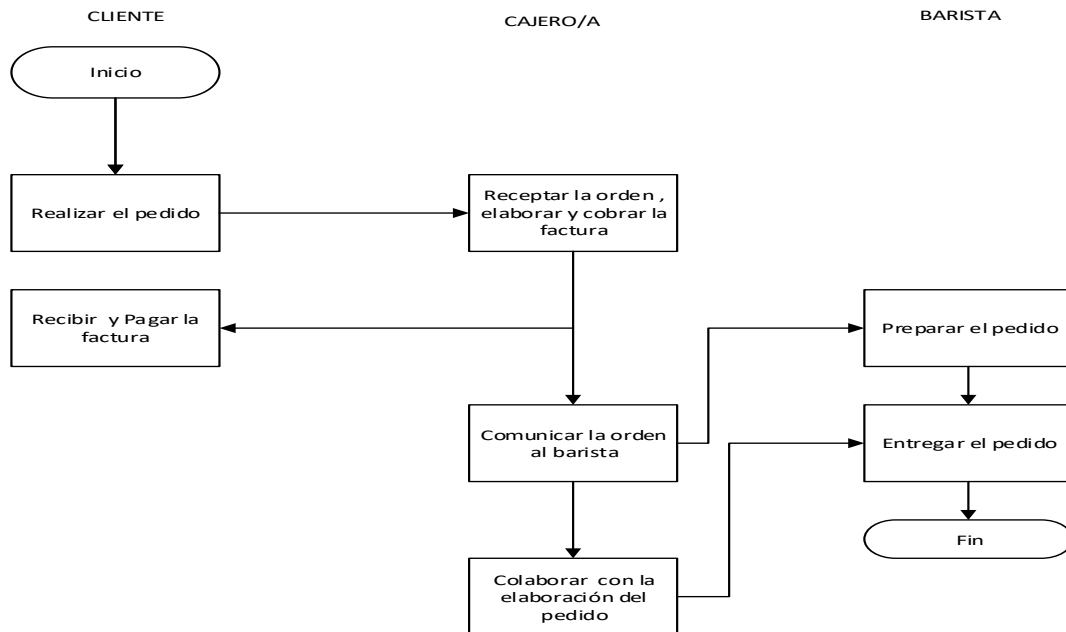
Para describir los procesos de compra materia-prima ingredientes y prestación de servicios de la “Coffee & Friends” se bosqueja los diagramas de flujos:

**Figura 41. Proceso compra ingredientes.**



Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2019)

**Figura 42.** Proceso prestación de servicios cafetería.



Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2019)

#### 4.6.4. Análisis Organizacional

##### Misión

Se procede a determinar la razón de ser de la Cafetería con espacios de trabajo por lo que se propone:

***“Somos una Cafetería que ofrece espacios de trabajo cooperativo para los estudiantes y profesionales del sector Girón, para el desarrollo de las actividades académicas o laborales, mediante un servicio ágil y personalizado acompañado de una sólida infraestructura en conectividad.”***

##### Visión

Se describe a dónde quiere llegar la Cafetería con espacios de trabajo por lo que se plantea que:

***“Para el 2024, la Cafetería con espacios de trabajo llegará a ser un lugar de encuentro cooperativo que además de desarrollar las habilidades sociales se pueda cumplir con las obligaciones académicas y laborales, caracterizándose por su honestidad, responsabilidad, amabilidad, informalidad e higiene en su servicio.”***

## Objetivos estratégicos

Llegar a ser la primera opción de los estudiantes universitarios y profesionales del sector Girón, en el servicio de cafeterías con espacios de trabajo, mediante un posicionamiento en el mercado, necesario para que el proyecto se asegure en el tiempo, mientras se brindan productos y servicios de calidad, que permitan crear una marca.

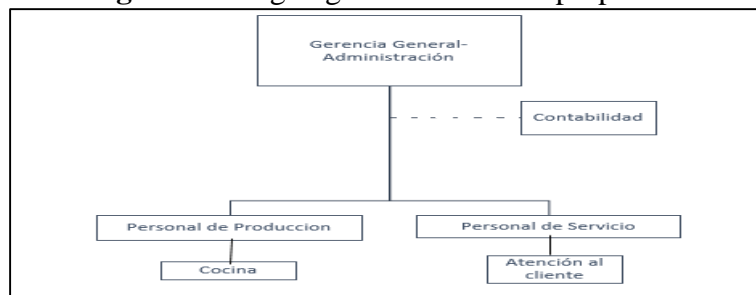
## Políticas

En la cafetería “Coffee & Friends” se centrará en:

- Una política de servicio al cliente mediante un servicio ágil y personalizado caracterizándose por la honestidad, responsabilidad, amabilidad, informalidad e higiene en su servicio.
- Cumplir con los horarios de atención, estar abiertos a la recepción de quejas.

## Organigrama estructural

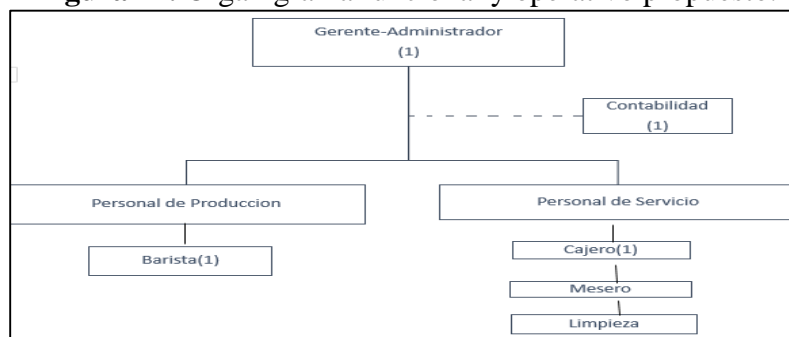
**Figura 43.** Organigrama estructural propuesto.



Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2019)

## Estructura funcional y operativa

**Figura 44.** Organigrama funcional y operativo propuesto.



Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2019)

**Puesto:** Gerente – Administrador

Número de vacantes: 1

**Funciones:**

- Supervisar el correcto funcionamiento de la cafetería.
- Liderar el proceso de planificación estratégica, asignar funciones, toma de decisiones.
- Análisis de los aspectos financieros.
- Control de las operaciones y personal a su cargo.
- Manejo de inventarios y servicio al cliente.
- Mantener contacto directo con los proveedores.
- Contratación, despido y capacitación del personal.

**Perfil:**

Sexo: Indistinto

Edad: 25-39

Experiencia mínimo 2 años

Disponibilidad de Tiempo

Buena presencia

Carrera profesional o técnica en Administración de Empresas, Ingeniería de Alimentos, Administración Hotelera y /o a fines.

**Puesto:** Barista / Mesero

Número de vacantes: 1

**Funciones:**

- Manejo de estaciones de trabajo, brindar hospitalidad al cliente.
- Preparar y servir bebidas por lo general a base de café.
- Dominar todo el menú.

**Perfil:**

Sexo: Indistinto

Edad: De 23 a 38 años.

Experiencia mínimo 2 años

Disponibilidad de Tiempo

Cuenta con Formación en Curso de Barista.

**Puesto:** Cajero / Auxiliar Limpieza

Número de vacantes: 1

**Funciones:**

- Dar la bienvenida a los clientes, ofrecer menú e informar promociones.
- Tomar y entregar órdenes a los comensales.
- Mantener limpia las diferentes áreas de la cafetería.
- Verificar existencia de insumos.
- Tener conocimiento sobre la elaboración del menú.
- Manejo de data fast.

**Perfil:**

Sexo: Masculino / Femenino

Edad: De 18 a 29 años.

Experiencia mínimo 2 años

Disponibilidad de Tiempo

Formación bachillerato completo.

**Puesto:** Contador –Externo / Medio Tiempo

Número de vacantes: 1



**Funciones:**

- Elaborar la declaración mensual de impuestos.
- Realizar una contabilidad integral (ingresos, revisión de cuentas)
- Responsable de temas de tributación.
- Registrar facturación, elaborar retenciones.
- Elaborar informes para las siguientes instituciones: Superintendencia de Compañía, SRI, LUAE, IESS, Municipios de requerirlos.

**Perfil:**

Sexo: Indistinto

Edad: De 25 a 35 años.

Experiencia mínimo 3 años

Disponibilidad de Medio Tiempo

Graduado de CPA.

#### **4.6.5. ANÁLISIS LEGAL**

***Marco legal vigente y relativo al proyecto*****Constitución de la República del Ecuador**

En el capítulo segundo de los Derechos del Buen Vivir, de la sección primera, Agua y Alimentación señala:

Art. 13.- “*Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.*” (Constitución de la República del Ecuador, 2008)

En la sección novena, Personas usuarias y consumidoras indica:

Art. 52.- *“Las personas tienen derecho a disponer de bienes y servicios de óptima calidad y a elegirlos con libertad, así como a una información precisa y no engañosa sobre su contenido y características”.* (...) (Constitución de la República del Ecuador, 2008)

En el capítulo tercero, Soberanía Alimentaria dice:

Art. 281.- *“La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente.”* (...) (Constitución de la República del Ecuador, 2008)

Que de acuerdo al numeral 13 del artículo 281 de la (Constitución de la República del Ecuador, 2008) señala como responsabilidad del Estado el *“Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud”* (...).

### **Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones**

Art. 3.- Objeto. - *“Regular el proceso productivo en las etapas de producción, distribución, intercambio, comercio, consumo, manejo de externalidades e inversiones productivas orientadas a la realización del Buen Vivir. Esta normativa busca también generar y consolidar las regulaciones que potencien, impulsen e incentiven la producción de mayor valor agregado, que establezcan las condiciones para incrementar productividad,(...) (Código Organico de la producción, Comercio e Inversiones., 2010)*

Siendo los principales fines del Código del Orgánico, Comercio e Inversiones, que mantiene relación al proyecto:

Art. 4.- Fines. *“Fomentar la producción nacional, comercio y consumo sustentable de bienes y servicios”* (...);

*“Generar trabajo y empleo de calidad y dignos, que contribuyan a valorar todas las formas de trabajo y cumplan con los derechos laborales”;*(Código Organico de la producción, Comercio e Inversiones., 2010)

## **Ley Orgánica de la Salud**

Art. 16.- Alimentación y nutrición: *“El Estado establecerá una política intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional, que propenda a eliminar los malos hábitos alimenticios, respete y fomente los conocimientos y prácticas alimentarias tradicionales, así como el uso y consumo de productos y alimentos propios de cada región y garantizará a las personas, el acceso permanente a alimentos sanos, variados, nutritivos, inocuos y suficientes”*.(Salud, 2012)

Art. 146.- “En materia de alimento se prohíbe: e) *El procesamiento y manipulación en condiciones no higiénicas*”.(Salud, 2012)

## **Aspecto legal de la empresa**

La Cafetería “Coffee & Friends” será creada como persona natural para ello se debe considerar las normas del Municipio Metropolitano de Quito, del Código de Trabajo y Tributario.

*Documentos necesarios:*

- Sacar el RUC
- Obtener la Patente Municipal
- Adquirir la Licencia Única de Actividades Económica (LUAE)
- Conseguir el Impuesto Predial
- Registrar los signos distintivos en SENADI
- Obtener la Autorización de Salud
- Adquirir el Permiso del Ministerio de Turismo

## **Requisitos para obtener RUC**

Se debe presentar:

- “Original y copia de cédula de ciudadanía y certificado de votación.
- Planilla de servicio básico de los últimos tres meses, del lugar en donde operará el establecimiento, a nombre del contribuyente.

- Contrato de arrendamiento inscrito, si es el caso, o carta de uso gratuito de inmueble, en caso de que el local esté a nombre de terceros.
- Copia de cédula y certificado de votación del propietario del inmueble.” (SRI, 2019)
- si la inscripción del RUC es en línea:
- “Ingresa a SRI en Línea de [www.sri.gob.ec](http://www.sri.gob.ec) con su usuario y contraseña.
- Seleccione “Registro” en la opción “RUC” dentro del menú “General”.
- Ingrese la información requerida: medios de contacto, dirección de su residencia, dirección de su establecimiento matriz, actividades económicas y actividad económica principal. Para el ingreso de direcciones usted deberá tener a la mano el Código Único Eléctrico Nacional (CUEN), disponible en su planilla del servicio de electricidad.
- Confirme la transacción realizada mediante el mensaje que recibirá en su correo electrónico”. (Metroecuador, 2019)

### **Requisitos para Patente Municipal**

Es la inscripción del Registro de Actividades Económicas Tributarias (RAET), en el que el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito otorga un número de patente, los requisitos para obtenerlo por primera vez son:

- “Formulario de declaración de patente para persona natural, debidamente lleno y firmado, el formato se descarga en el link: [pam.quito.gob.ec](http://pam.quito.gob.ec).
- Copia de Cédula y certificado de votación.
- Copia de RUC
- Copia del RUC del contador (para personas naturales obligadas a llevar contabilidad)
- Copia de una planilla de servicios básicos.
- Formulario de acuerdo de responsabilidad de uso de medios electrónicos. (Quito, 2016).
- El trámite en línea aún no se encuentra activado para la opción de RAET.

### **Requisitos para Permiso de Funcionamiento LAUE**

El LAUE deberá ser obtenido de forma anual y debe integrar los siguientes permisos, requeridos en la Ordenanza Metropolitana Nro. 308:

- “Formulario único de Solicitud de Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas – LUAE.
- Copia de RUC actualizado.
- Copia de Cédula de Ciudadanía y Papeleta de Votación.
- Informe de Compatibilidad de Uso de Suelo (ICUS).
- Permiso Sanitario
- Permiso de Funcionamiento de Bomberos.
- Rotulación (Identificación de la actividad de la empresa), en caso de que el local no sea propio es necesario presentar la carta de autorización del dueño del predio para colocar el rotulo), de ser nuevo la rotulación se debe indicar las dimensiones y esquemas gráficos.
- Permiso Ambiental.
- Licencia Única Anual de Funcionamiento de las Actividades Turísticas. -Turismo
- Permiso Anual de Funcionamiento de la Intendencia General de Policía- Ministerio del Interior”. (Municipio Quito, 2010).
- Este proceso puede iniciarse en la página web del Municipio de Quito y culminar en la Administración Zonal más cercano mediante la entrega del formulario LUAE.

### **Requisitos para Permiso de Funcionamiento del Ministerio de Salud**

- “Otorgado por el Ministerio de Salud mediante la Agencia de Regulación y Control Sanitario- ARCSA, se descarga del link <http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec> y se envía al mismo sistema la solicitud y los requisitos escaneados.
- Cancelar la orden de pago en el Banco del Pacífico, después de 72 horas se podrá imprimir la factura y permiso de funcionamiento.
- Cuando los requisitos solicitados no se encuentran en el sistema, el usuario debe enviar al correo [atencionalusuario@controlsanitario.gob](mailto:atencionalusuario@controlsanitario.gob), o presentarse a las oficinas de ARCSA con la documentación para habilitarse.
- Para revisar el listado de establecimiento específico que no requieren permiso de funcionamiento debe ingresar a la web <http://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/o>.

- Para consultar si debe o no obtener permiso de funcionamiento, debe solicitar al Director Técnico Buenas Prácticas y Permisos adjuntando una copia del RUC del establecimiento.” (*Agencia Nacional de Regulacion , Control y Vigilancia Sanitaria*, 2017).

### **Requisitos para Permiso de Funcionamiento del Ministerio del Interior**

- “Cédula de ciudadanía (ecuatorianos)
- Patente Municipal.
- Permiso de ARCSA.
- Permiso del Cuerpo de Bomberos.
- RUC (será validado)”

Para obtener los permisos de funcionamiento, así como registro de marca se debe incurrir a unos costos que oscilan entre los \$230 y \$400 dólares dependiendo a la categorización que se le dé, para la cafetería “Coffee & Friends”.

### **Requisitos para Registro de Signo Distintivo-SENADI**

Trámite para realizar una búsqueda fonética. (Requerido por el Ministerio de turismo o cualquier otra institución para permisos de funcionamiento).

- “Ingresar en la página del SENADI: [www.derechosintelectuales.gob.ec](http://www.derechosintelectuales.gob.ec)
- Seleccione programa/servicios, Ingrese opción casillero virtual.
- Llene los datos que le solicitan en el casillero virtual.
- Ingresar a solicitudes en línea.
- Ingrese a la opción Pagos, Generar comprobante
- Asista el banco del pacifico a pagar la tasa de \$16,00
- Escanee los comprobantes de pago (tanto el que imprimió del IEPI, como el que le entregaron en el Banco del Pacífico después de haber pagado).
- Envíe vía mail a la siguiente dirección [foneticoquito@senadi.gob.ec](mailto:foneticoquito@senadi.gob.ec), así como el nombre exacto de la marca, que desea verificar.
- Se le enviará el informe de búsqueda a su correo. “ (Servicio Nacional de Derechos Intelectuales, 2019)

## CAPITULO 5: ESTUDIO ECONÓMICO – FINANCIERO

### 5.1. Estudio Financiero

#### 5.1.1. Presupuesto de inversiones

##### Inversión de Activos Fijos

Para el funcionamiento de la cafetería “Coffee & Friends” se estima requerir una inversión fija de \$9304,73 en activos fijos, que corresponde a la adquisición de Equipo de Cocina, Mobiliario, Equipo de Computación, Equipo de Oficina.

**Tabla 36.** Inversión de Activos Fijos.  
**INVERSION FIJA**

	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
<b><i>MUEBLES Y ENSERES</i></b>			
Barra Counter Mostrador Palets	1	200,89	225,00
Estación de trabajo recepción	1	142,86	160,00
Estaciones de trabajo en L	6	142,86	960,02
Juego mesa comedor rectangular			
- 4 sillas c/u	5	138,00	772,80
Mesa central	1	223,21	250,00
Mesa comunal	1	267,86	300,00
Mesa tipo Reunión	4	122,50	548,8
Sillas	51	14,29	816,24
Vitrina térmica	1	79,46	89,00
<b>TOTAL MUEBLES Y ENSERES</b>		<b>1481,93</b>	<b>4121,86</b>
<b><i>EQUIPO DE COCINA</i></b>			
Batidora Oster	1	32,14	36,00
Cocina industrial de acero 2 hornillas	1	66,96	75,00
Congelador-refrigerador 168lts	1	195,54	219,00
Licuada industrial	1	96,43	108,00
Máquina de café expreso y/o capuccino	1	2911,69	3261,09
Microondas Innova 20lt	1	70,54	79,00
Molino dosificador de café	1	77,49	86,79
Sanduchera	1	24,11	27,00
<b>TOTAL EQUIPO DE COCINA</b>		<b>3474,90</b>	<b>3891,88</b>

##### ***EQUIPO DE COMPUTACION***

Laptop	1	281,25	315,00
Sistema de Facturación cafetería (Caja registradora, Impresora matricial, Monitor, CPU)	1	836,60	936,99
<b>TOTAL EQUIPO DE COMPUTACION</b>		<b>1117,85</b>	<b>1251,99</b>
<b>EQUIPO DE OFICINA</b>			
Teléfono inalámbrico	1	34,82	39,00
<b>TOTAL EQUIPO DE OFICINA</b>		<b>34,82</b>	<b>39,00</b>
<b>TOTAL INVERSION FIJA</b>			<b>9304,73</b>

Nota: Fuente: Cotizaciones, por Cabrera, (2019)

### 5.1.2. Inversión de Activos Diferidos

Esta inversión se da para atender la constitución de la cafetería “Coffee & Friends”, así como permisos de funcionamiento, instalaciones y adecuaciones, registro de marca.

**Tabla 37. Inversión Diferida  
GASTOS PREOPERACIONALES**

	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
Patente Municipal	1	70,00	70,00
Permiso de funcionamiento	1	50,00	50,00
Permiso funcionamiento ARCSA	1	46,32	46,32
Búsqueda Fonética Nombre Comercial IEPI	1	16,00	16,00
Registro de Marca, Nombre Comercial	1	208,00	208,00
Gastos instalación Puertas de aluminio	9	110,00	1108,80
Gastos Instalación de divisiones gypsum	62	18,00	1249,92
Gastos Pintura	1	178,57	200,00
Gastos Instalación cableado	1	53,57	60,00
Rótulo Caja de Luz-Exterior	1	89,29	100,00
Esferos Ecológicos	100	0,27	30,24
Espejo de bolsillo con logo	100	0,44	49,28
<b>TOTAL GASTOS PREOPERACIONALES</b>			<b>3188,56</b>

Nota: Fuente: Cotizaciones y Tarifas: IEPI, ARCSA, Municipio Quito, por Cabrera, (2019)



## 5.2. Costo del proyecto

Para que “Coffee & Friends” pueda generar ingresos se debe incurrir en los siguientes costos y gastos:

**Tabla 38.** Sueldos y Salarios más beneficios al primer año

CARGO	Cantidad	Sueldo		Año1
		Base	Mensual	
Gerente-Administrador	1	450	450	5400
Barista /Mesero	1	400	400	4800
Cajero/ Auxiliar de limpieza	1	400	400	4800
Contador Externo /Medio				
Tiempo	1	200	200	2400
<b>Subtotal</b>	<b>4</b>	<b>1450</b>	<b>1450</b>	<b>17400</b>
<b>Beneficios Sociales</b>				
Décimo Tercer Sueldo			120,83	1450,00
Décimo Cuarto Sueldo			98,50	1182,00
Fondo de Reserva			120,79	1449,42
Vacaciones			60,42	725,00
Aporte Patronal (12,15%)			176,18	2114,10
<b>Total Sueldo más beneficios</b>		<b>1450</b>	<b>2026,71</b>	<b>24320,52</b>

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2019)

**Tabla 39.** Uniforme Personal

### UNIFORMES

	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
Mandiles pechera	2	11,76	23,52
Delantal- Faldón	1	8,40	8,40
Camisetas polo bordado	6	10.64	63,84
<b>TOTAL ANUAL</b>			<b>95,76</b>

Nota: Fuente: Cotizaciones, por Cabrera, (2019)

**Tabla 40.** Materiales de oficina  
**Materiales de Oficina**

	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
Papel para caja registradora	2	1,95	4,37
Bolígrafo color azul	2	0,25	0,56
Libretas	1	1,05	1,18
<i>Total mensual</i>			<i>6,11</i>
<b>Total anual</b>			<b>73,32</b>

Nota: Fuente: Cotizaciones, por Cabrera, (2019)

**Tabla 41. Servicios Básicos**  
**Servicios básicos**

	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
Agua	1	80,00	80,00
Luz	1	110,00	110,00
Teléfono	1	45,00	45,00
Internet	1	106,40	106,40
<i>Total mensual</i>			<i>341,40</i>
<b>Total Servicios B. anual</b>			<b>4096,80</b>

Nota: Fuente: Cotizaciones, por Cabrera, (2019)

**Tabla 42. Suministros de Limpieza**  
**Suministros de Limpieza**

	<b>Cantidad</b>	<b>P. Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
Escoba de plástico	1	2,19	2,45
trapeador redondeo 30-40 cm	1	2,25	2,52
Recojedor de basura de plástico	1	1,90	2,13
Tacho de basura de plastico para baño	2	6,00	13,44
Gel antibacterial	1	2,00	2,24
Toalla Z de manos 150	1	1,50	1,68
Papel Higienico jumbo 250 mt *4 rollos	1	10,50	11,76
Guantes de caucho no 9	1,00	1,80	2,02
Tacho de basura industrial*cocina	1	19,00	21,28
Funda de basura industrial *paquete 10 unidades	2	1,09	2,44
Funda negrs de baño-oficina	2	0,36	0,81
Esponjas para lavar platos* 5 unidades	1,00	1,00	1,12
Ambiental en pastillas	2	0,89	1,99
Desinfectante	1	1,80	2,02
Cloro liquido al 5 por ciento	1	1,20	1,34
Cepillo para sanitario con base plástica	1,00	1,78	1,99
Jabón líquido	1	1,75	1,96
Paño de microfibra 40*40	1	1,80	2,02
Lavavajilla	1	2,50	2,80
<i>Total mensual</i>			<i>78,01</i>
<b>Total anual suministros de limpieza</b>			<b>936,10</b>

Nota: Fuente: Cotizaciones, por Cabrera, (2019)

**Tabla 43. Utensilios de Cocina.**  
**Utensilios de Cocina**

	<b>Cantidad</b>	<b>P. Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
Sartén Umco antiadherente 24 cm	2	8,04	18,01
Espátula TRAMONTINA	1	1,17	1,31

Cacerola UPDATE aluminio	2	8,13	18,21
Cucharón de una pieza UPDATE	1	2,83	3,17
Cuchillo cocinero de 6"			5,96
TRAMONTINA	1	5,32	
CUCHILLO COCINERO 6"	1	4,01	4,49
Cremera HALCO fabricada de acero	2	2,1	4,70
Espumador de leche YAMI	2	8,47	18,97
Pinza utilitaria HALCO de acero	2	1,09	2,44
Tazón HALCO en acero inoxidable	2	3,47	7,77
Tabla de picar	2	4,35	9,74
Escurridor colador rectangular	1	2,50	2,80
Pastillas de barista	1	5,50	6,16
Kit Tamper- compactador, cepillo	1	15,76	17,65
<b>Total utensilios de cocina</b>			<b>121,40</b>

Nota: Fuente: Cotizaciones Termalimex, por Cabrera, (2019)

**Tabla 44. Menaje de Cocina**  
**Menaje de Cocina**

	<b>Cantidad</b>	<b>P. Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
Plato tendido ARCOROC	68	0,60	45,70
Ensaladera transparente BORMIOLI	68	0,56	42,65
Plato para postre BORMIOLI	68	0,68	51,79
Cuchara de UPDATE acero	68	0,25	19,04
Cuchillo de mesa UPDATE de acero	68	0,30	22,85
Tenedor DOGGERS	68	0,35	26,66
Cuchara de café UPDATE acero	68	0,28	21,32
Taza para cappuccino SUNNEX	38	1,05	44,69
Taza para expreso SUNNEX	68	0,98	74,64
Vaso polycarbonato CORONA	68	0,38	28,94
Plato café wok	38	0,70	29,79
Copa mateada	15	0,67	11,25
Porta Servilletas	10	0,62	6,90
Vasos impresos Bebidas frías	300	0,27	90,00
Vasos impresos Bebidas calientes	300	0,27	90,00
Azucarera recipiente	10	0,95	10,64
Canastas para cubiertos	10	0,85	9,52
<b>Total menaje de cocina</b>			<b>626,37</b>

Nota: Fuente: Cotizaciones Termalimex, por Cabrera, (2019)

**Tabla 45. Materiales de Seguridad**  
**Materiales de Seguridad**

	<b>Cantidad</b>	<b>P. Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
Extintor de PQS de 10 libras tipo ABC	1	15,18	17,00

Lámpara de Emergencia	1	12,50	14,00
Kit alarma contra incendios (incluye instalación)	1	55,00	61,60
Señalética PVC20*30 CM	7	2,50	19,60
Señalética Piso mojado	1	9,50	10,64
<b>Total Equipo de Seguridad</b>			<b>122,84</b>

Nota: Fuente: Cotizaciones Ecuaxtintores, por Cabrera, (2019)

**Tabla 46. Materia Prima y productos elaborados**  
**Materia Prima y productos elaborados**

		P.	
	Cantidad	Unitario	Precio Total
Quintal de azúcar	1	42	47,04
Leche (funda -ordeño)	530	0,63	373,97
leche evaporada (tarros 1/2 litro)	6	1,65	11,09
Chocolate en polvo (420gr) cacao	10	2,2	24,64
Medio Quintal de café arábico tostado	1	71,43	80,00
Chocolate liquido (1/2 litro)	8	3,25	29,12
Crema de leche en polvo (250 gr)	8	1,65	14,78
Caramelo liquido (400 gr)	3	3	10,08
Leche en polvo (200 gr)	7	1,5	11,76
pulpa mora (250 gr ) funda	100	0,67	74,93
pulpa naranjilla (250 gr ) funda	92	0,67	68,93
pulpa guanábana (250 gr ) funda	89	0,67	66,69
Bolsas aguas aromáticas (25)	2	1	2,24
canela molida 50gr	3	0,89	2,99
Esencia de vainilla (100 cm)	1	0,85	0,95
Empanada de verde (4)	55	0,8	49,28
Quimbolito (3) unidades la caja	20	0,8	17,92
Bolón (4)	42	1,61	75,73
Humitas (3)	30	0,9	30,24
Tamal	50	0,75	42,00
Empanada de morocho (2)	10	0,8	8,96
Pan baguette tipo	500	0,45	252,00
Queso mozzarella (1 kilo)	20	4,286	96,00
Jamón americano (1 kilo)	40	6,48	290,30
mayonesa (500 gr)	6	1,86	12,50
mostaza (500 gr)	5	2,02	11,31
lechuga crespa kilo	6	0,87	5,82
tomate riñón (kilo)	6	1,25	8,40
vinagre	2	0,7	1,57
agua (botellón de 20 lt)	30	2,23	74,93
Hielo (1000 gr)	14	0,78	12,23
<b>Total Materia Prima</b>			<b>1808,41</b>

Nota: Fuente: Cotizaciones, por Cabrera, (2019)

El capital de trabajo estará compuesto por todos los gastos administrativos generados el primer año, es decir que antes de empezar las operaciones es necesario contar con el presupuesto de tres meses para capital de trabajo:

**Tabla 47. Capital de Trabajo**  
**COSTOS Y GASTOS PRIMER AÑO**

DESCRIPCION	AÑO 1	PROMEDIO MENSUAL
<b>Mantenimiento y renovación</b>		
Instalaciones	160,00	13,33
Equipo de computo	85,00	7,08
Recarga de extintores	8,00	8,00
Suministros de Limpieza	936,10	78,01
<b>Gastos de Alquiler</b>		
Alquiler	6000,00	500,00
<b>Servicios Básicos</b>		
Luz eléctrica	1320,00	110,00
Agua Potable	960,00	80,00
Teléfono	540,00	45,00
Internet	1276,80	106,40
<b>Gastos de sueldos y salarios</b>		
Sueldos y salarios	24320,52	2026,71
<b>Gastos Administrativos</b>		
Materiales de Oficina	73,32	6,11
Uniformes del Personal	95,76	7,98
Material de Seguridad	122,84	10,24
Utensilios de cocina	121,40	10,12
Menaje cocina	626,37	52,20
<b>Costos</b>		
Materia prima y productos elaborados	21700,88	1808,41
<b>TOTAL</b>	<b>58346,99</b>	<b>4869,58</b>
<b>MESES A CONSIDERAR</b>	<b>3</b>	<b>14608,75</b>

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2020)

Para la inversión inicial se consideró el capital de trabajo, los activos fijos y diferidos sumando \$ 27.102,03:

**Tabla 48. Inversión Inicial**

Inversión Inicial	Valor
Activo Corriente	14608,75
Activos Fijos	9304,73
Activos Diferidos	3188,56
<b>Total Inversión</b>	<b>27102,03</b>

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2020)

La estructura del capital inicial se encuentra distribuida en el 26,20% capital propio y el 73,80% financiamiento, el mismo que se detalla a continuación:

**Tabla 49.** Financiamiento de la inversión

<b>Financiamiento</b>	<b>Aportación</b>	<b>% Participación</b>
Capital Propio	7102,03	26,20
Capital Ajeno	20000,00	73,80
<b>Total Monto</b>	<b>27102,03</b>	<b>100,00</b>

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2020)

Para el financiamiento se solicitará un crédito a la Cooperativa 14 de Marzo, por un monto de \$20.000 a una tasa del 13,60% anual en un plazo de cinco años, con cuotas mensuales por \$461,23 y anualmente por \$5534,74.

### 5.3. Depreciación y Amortización

Se procedió a la generar la depreciación de equipos, muebles y enseres, así como amortización de los gastos operativos:

**Tabla 50.** Depreciación

<b>Activo</b>	<b>Años vida útil</b>	<b>Valor bien</b>	<b>Dep. anual</b>	<b>Años Dep.</b>	<b>Dep. Acumulada</b>
Muebles y Enseres	10	4121,86	412,19	5	2060,95
Equipo de cocina	10	3891,88	389,19	5	1945,95
Equipo de computo	3	1251,99	417,33	3	1251,99
Equipo de oficina	10	39,00	3,90	5	19,50
<b>Total Depreciación</b>		<b>9304,73</b>	<b>1222,61</b>		<b>5278,39</b>

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, ( 2020)

**Tabla 51.** Proyección de la Depreciación

<b>Activo</b>	<b>AÑOS</b>				
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Muebles y Enseres	412,19	412,19	412,19	412,19	412,19
Equipo de cocina	389,19	389,19	389,19	389,19	389,19
Equipo de computo	417,33	417,33	417,33		
Equipo de oficina	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9
<b>Total Depreciación Anual</b>	<b>1222,61</b>	<b>1222,61</b>	<b>1222,61</b>	<b>805,28</b>	<b>805,28</b>
<b>Total Depreciación Acumulada</b>		<b>2445,22</b>	<b>3667,83</b>	<b>4473,11</b>	<b>5278,39</b>

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2020)

**Tabla 52.** Amortización

**AMORTIZACION**

<b>Activo</b>	<b>Años vida útil</b>	<b>Valor bien</b>	<b>Dep. anual</b>	<b>Años Dep.</b>	<b>Dep. Acumulada</b>
Gastos Preoperativos	5	3188,56	637,71	5	3188,56
<b>Total Amortización</b>		<b>3188,56</b>	<b>637,71</b>		<b>3188,56</b>

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2020)

**Tabla 53.** Proyección de la Amortización.

<b>Activo</b>	<b>AÑOS</b>				
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Gastos Preoperativos	637,71	637,71	637,71	637,71	637,71
<b>Total Amortización Anua</b>	637,71	637,71	637,71	637,71	637,71
<b>Total Amortización Acumulada</b>		<b>1275,42</b>	<b>1913,13</b>	<b>2550,85</b>	<b>3188,56</b>

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2020)

## 5.4. Gastos Operativos

Los gastos que incurrirán “Coffee & Friends” para su funcionamiento, se detallan: gastos alquiler, servicios básicos, sueldos y salarios, gastos administrativos, mantenimiento y renovación.

**Tabla 54.** Gastos Operativos  
**GASTOS OPERATIVOS ANUALES**

<b>DESCRIPCION</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>	<b>TOTAL</b>
<b>Mantenimiento y renovación</b>						
Instalaciones	160,00	162,64	165,32	168,05	170,82	826,84
Equipo de Cómputo	85,00	86,40	87,83	89,28	90,75	439,26
Recarga de extintores	8,00	8,13	8,27	8,40	8,54	41,34
Suministros de Limpieza	936,10	951,54	967,24	983,20	999,42	4837,51
<b>Gastos de Alquiler</b>						
Alquiler	6000,00	6120,00	6242,40	6367,25	6494,59	31224,24
<b>Servicios Básicos</b>						
Luz eléctrica	1320,00	1341,78	1363,92	1386,42	1409,30	6821,42
Agua Potable	960,00	975,84	991,94	1018,23	1035,03	4981,04
Teléfono	540,00	548,91	557,97	567,17	576,53	2790,58
Internet	1276,80	1297,87	1319,28	1341,05	1363,18	6598,18
<b>Gastos de sueldos y salarios</b>						
Sueldos y salarios	24320,52	25033,11	25766,58	26521,54	27298,62	128940,38

**Gastos****Administrativos**

Materiales de Oficina	73,32	74,53	75,76	77,01	78,28	378,90
Uniformes del Personal	95,76	97,34	98,95	100,58	102,24	494,86
Material de Seguridad	122,84	124,87	126,93	129,02	131,15	634,81
Utensilios de cocina	121,40					
Menaje cocina	626,37					

<b>TOTAL</b>	<b>36646,11</b>	<b>36822,96</b>	<b>37772,38</b>	<b>38757,21</b>	<b>39758,46</b>	<b>189009,35</b>
--------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	------------------

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2020)

**5.5. Ingresos por Ventas**

“Coffee & Friends” obtendrá ingresos de la participación del 1% de la demanda insatisfecha siendo 15.606, de estos el 70,64% de los encuestados consumen café, mientras que el 29,36% de los encuestados podrían degustar de batidos o chocolates con empanadas.

Para obtener las ventas del segundo año se incrementarán un 1,65% en el precio y la cantidad ya que corresponde a la inflación de los últimos cinco años.

**Tabla 55. Ingresos por Ventas cafetería**

Tipo de productos	Ingresos			
	Precios unitarios promedio	Promedio consumo mensual	Total ingresos mes	Total ingresos anual
<b>Productos elaborados</b>				
Café caliente mediano	1,90	231	438,9	5266,80
Café caliente grande	2,36	229	540,44	6485,28
Café frío mediano	2,61	229	597,69	7172,28
Café frío grande	3,41	229	780,89	9370,68
Chocolate caliente mediano	2,50	48	120	1440,00
Chocolate caliente grande	3,00	48	144	1728,00
Aguas aromáticas	1,25	8	10	120,00
Batidos	3,00	190	570	6840
Jugos	2,30	87	200,1	2401,20
Sándwiches	3,50	500	1750	21000,00
<b>Total productos elaborados</b>		<b>1799</b>	<b>5152,02</b>	<b>61824,24</b>
<b>Productos no elaborados</b>				
Empanada verde	1,00	220	220	2640
Quimbolito	1,00	60	60	720
Bolón	1,00	168	168	2016



Humitas	1,00	90	90	1080
Empanada de morocho	1,00	20	20	240
Tamal	1,75	50	87,5	1050
<b>Total productos no elaborados</b>		<b>608</b>	<b>645,5</b>	<b>7746</b>
<b>TOTAL</b>		<b>2407</b>	<b>5797,52</b>	<b>69570,24</b>

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2020)

**Tabla 56 . Cuadro resumen ingresos por cafetería**

	<b>precio promedio</b>	<b>unidades</b>	<b>ventas mensuales</b>	<b>ventas anuales</b>
<b>Productos elaborados</b>				
Café	2,57	918	2359,26	28311
Sándwiches	3,5	500	1750	21000
Batidos	3	190	570	6840
Jugos de frutas	2,3	87	200,1	2401,2
Chocolate	2,75	96	264	3168
Agua aromática	1,25	8	10	120
<b>Total producto elaborados</b>		<b>1799</b>	<b>5153,36</b>	<b>61840</b>
<b>Productos no elaborados</b>				
Empanada verde	1,00	220	220	2640
Quimbolito	1,00	60	60	720
Bolón	1,00	168	168	2016
Humitas	1,00	90	90	1080
Empanada de morocho	1,00	20	20	240
Tamal	1,75	50	87,5	1050
<b>Total productos no elaborados</b>		<b>608</b>	<b>645,5</b>	<b>7746</b>
Total Bebidas		1299		
Total complemento		1108		
<b>TOTAL</b>		<b>2407</b>	<b>5798,86</b>	<b>69586</b>

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2020)

Para los ingresos en el rubro de espacios de trabajo se despliega los siguientes cuadros:

**Tabla 57. Ventas primer año.**

<b>Descripción</b>	<b>Precios venta</b>	<b>Servicio mensual</b>	<b>Servicio anual</b>	<b>Total ingresos mes</b>	<b>Total ingresos anual</b>
Plan Hora	2,5	17	204	42,5	510
Plan Diario	10	22	264	220	2640
Plan Mensual	20	14	168	280	3360
<b>TOTALES</b>	<b>10,83</b>	<b>53</b>	<b>636</b>	<b>542,5</b>	<b>6510</b>

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2020)

**Tabla 58.** Ventas segundo año.

Descripción	Precios venta	Servicio mensual	Servicio anual	Total ingresos anual
Plan Hora	2,54	22	264	670,89
Plan Diario	10,17	28	336	3415,44
Plan Mensual	20,33	19	228	4635,24
<b>TOTALES</b>	<b>11,01</b>	<b>69</b>	<b>828</b>	<b>8721,57</b>

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2020)

**Tabla 59.** Ventas tercer año.

Descripción	Precios venta	Servicio mensual	Servicio anual	Total ingresos anual
Plan Hora	2,58	26	312	805,95
Plan Diario	10,33	32	384	3967,77
Plan Mensual	20,67	22	264	5455,68
<b>TOTALES</b>	<b>11,19</b>	<b>80</b>	<b>960</b>	<b>10229,39</b>

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2020)

**Tabla 60.** Ventas cuarto año.

Descripción	Precios venta	Servicio mensual	Servicio anual	Total ingresos anual
Plan Hora	2,63	32	384	1008,31
Plan Diario	10,50	38	456	4789,46
Plan Mensual	21,01	28	336	7058,16
<b>TOTALES</b>	<b>11,38</b>	<b>98</b>	<b>1176</b>	<b>12855,93</b>

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2020)

**Tabla 61.** Ventas quinto año.

Descripción	Precios venta	Servicio mensual	Servicio anual	Total ingresos anual
Plan Hora	2,67	50	600	1601,47
Plan Diario	10,68	58	696	7430,85
Plan Mensual	21,35	32	384	8199,56
<b>TOTALES</b>	<b>34,70</b>	<b>140</b>	<b>1680</b>	<b>17231,8959</b>

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2020)

## 5.6. Costo de Ventas

Para obtener los costos de venta del segundo año se incrementarán un 1,65% en el precio y la cantidad ya que corresponde a la inflación de los últimos cinco años.

**Tabla 62 .Costos de Producción**

<b>COSTOS DE PRODUCCION</b>				
<b>Tipo de productos</b>	<b>Costos unitarios promedio</b>	<b>Promedio consumo mensual</b>	<b>Total costos mes</b>	<b>Total costos anual</b>
<b>Productos elaborados</b>				
Café caliente mediano	0,20	231	46,2	554,4
Café caliente grande	0,32	229	73,28	879,36
Café frio mediano	0,47	229	107,63	1291,56
Café frio grande	1,02	229	233,58	2802,96
Chocolate caliente mediano	0,53	48	25,20	302,45
Chocolate caliente grande	0,85	48	40,84	490,06
Aguas aromáticas	0,19	8	1,52	18,24
Batidos	1,06	190	201,4	2416,8
Jugos	0,88	87	76,56	918,72
Sándwiches	1,56	500	780	9360
<b>Total productos elaborados</b>		<b>1799</b>	<b>1586,21</b>	<b>19034,55</b>
<b>Productos no elaborados</b>				
Empanada verde	0,23	220	50,6	607,2
Quimbolito	0,30	60	18	216
Bolón	0,45	168	75,6	907,2
Humitas	0,30	90	27	324
Empanada de morocho	0,45	20	9	108
Tamal	0,84	50	42	504
<b>Total productos no elaborados</b>		<b>608</b>	<b>222,2</b>	<b>2666,4</b>
<b>TOTAL</b>		<b>2407</b>	<b>1808,41</b>	<b>21700,95</b>

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2020)

## 5.7. Balance General

**Tabla 63. Balance General**

<b>BALANCE INICIAL</b>			
<b>Activos</b>		<b>Pasivos</b>	
<b>Activo Corriente</b>		<b>Pasivos Corrientes</b>	
Caja/ Bancos	14608,75	Cuentas por pagar	-
Cuentas por cobrar		Impuesto por pagar	-
Inventario		<b>Total de Pasivo Corrientes</b>	
<b>Total Activo Corriente</b>	<b>14608,75</b>		
<b>Activos Fijos</b>		<b>Pasivos No Corrientes</b>	
Muebles y Enseres	4121,86	Deuda a Largo Plazo	20000,00
Equipo de Oficina	39,00	<b>Total de Pasivo no Corriente</b>	
Equipo de Cocina	3891,88	<b>Total de Pasivos</b>	<b>20000,00</b>
Equipo de Computación	1251,99		
Depreciación Acumulada	-	<b>Patrimonio</b>	
<b>Total Activo Fijos</b>	<b>9304,73</b>	Capital Social	7102,03
<b>Activos Diferidos</b>		Utilidad del Ejercicio	
Gastos Pre-operacionales	3188,56	Utilidades Retenidas	
Amortización acumulada	-	<b>Total de Patrimonio</b>	<b>7102,03</b>
<b>Total Activos diferidos</b>	<b>3188,56</b>		
<b>TOTAL DE ACTIVOS</b>	<b>27102,03</b>	<b>Total Pasivo + Patrimonio</b>	<b>27102,03</b>

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2020)

## 5.8. Balance General proyectado

**Tabla 64.** Balance General proyectado

	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
<b>Activos</b>						
<b><u>Activo Corriente</u></b>						
Caja	14608,75	24806,92	35490,82	48433,91	65015,88	86836,24
<b>Total Activo Corriente</b>	<b>14608,75</b>	<b>24806,92</b>	<b>35490,82</b>	<b>48433,91</b>	<b>65015,88</b>	<b>86836,24</b>
<b><u>Activos Fijos</u></b>						
Muebles y enseres	4121,86	4121,86	4121,86	4121,86	4121,86	4121,86
Equipo de Oficina	39,00	39,00	39,00	39,00	39,00	39,00
Equipo de Cocina	3891,88	3891,88	3891,88	3891,88	3891,88	3891,88
Equipo de Computación	1251,99	1251,99	1251,99	1251,99	1251,99	1251,99
(-)Depreciación Acumulada	0	-1222,61	-2445,22	-3667,83	-4473,11	-5278,39
<b>Total Activo Fijos</b>	<b>9304,73</b>	<b>8082,12</b>	<b>6859,51</b>	<b>5636,90</b>	<b>4831,62</b>	<b>4026,34</b>
<b><u>Activos Diferidos</u></b>						
Gastos Pre-operacionales	3188,56	3188,56	3188,56	3188,56	3188,56	3188,56
(-)Amortización acumulada		-637,71	-1275,42	-1913,13	-2550,85	-3188,56
<b>Total Activos diferidos</b>	<b>3188,56</b>	<b>2550,85</b>	<b>1913,13</b>	<b>1275,42</b>	<b>637,71</b>	<b>0,00</b>
<b>TOTAL DE ACTIVOS</b>	<b>27102,03</b>	<b>35439,89</b>	<b>44263,46</b>	<b>55346,23</b>	<b>70485,21</b>	<b>90862,58</b>
<b>Pasivos</b>						
<b><u>Pasivos Corrientes</u></b>						
Impuesto por pagar	-	2493,67	3244,61	4016,14	5203,37	6760,25
<b>Total de Pasivo Corrientes</b>	<b>-</b>	<b>2493,67</b>	<b>3244,61</b>	<b>4016,14</b>	<b>5203,37</b>	<b>6760,25</b>
<b><u>Pasivos No Corrientes</u></b>						
Deuda a Largo Plazo	20000,00	17003,01	13572,04	9644,25	5147,69	0
<b>Total de Pasivo no Corriente</b>	<b>20000,00</b>	<b>17003,01</b>	<b>13572,04</b>	<b>9644,25</b>	<b>5147,69</b>	<b>0,00</b>
<b>Total de Pasivos</b>	<b>20000,00</b>	<b>19496,68</b>	<b>16816,65</b>	<b>13660,39</b>	<b>10351,06</b>	<b>6760,25</b>
<b><u>Patrimonio</u></b>						
Capital Social	7102,03	7102,03	7102,03	7102,03	7102,03	7102,03
Utilidad del Ejercicio	-	8841,18	11503,61	14239,03	18448,31	23968,17
Utilidades Retenidas	-		8841,18	20344,79	34583,82	53032,13
<b>Total de Patrimonio</b>	<b>7102,03</b>	<b>15943,21</b>	<b>27446,82</b>	<b>41685,85</b>	<b>60134,16</b>	<b>84102,33</b>
<b>Total Pasivo + Patrimonio</b>	<b>27102,03</b>	<b>35439,89</b>	<b>44263,47</b>	<b>55346,24</b>	<b>70485,21</b>	<b>90862,58</b>

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2020)

## 5.9. Estado de Resultado

Se muestra el estado de resultado para el proyecto con información detallada en tablas concernientes a ingresos, costos de ventas, gastos administrativos, gastos financieros e impuesto a la renta del 22% y participación trabajadores del 15%.

**Tabla 65.** Estado de Resultado

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
<i>Ingreso por Ventas Cafeteria</i>	69570	72038,22	76274,09	81446,90	87656,19
<i>Ingreso por Servicios Espacios Trabajo</i>	6510	8721,57	10229,40	12855,93	17231,90
<b>Total Ingresos</b>	<b>76080</b>	<b>80759,79</b>	<b>86503,49</b>	<b>94.302,83</b>	<b>104888,09</b>
Costo de Ventas	21700,95	22621,89	23787,18	25238,96	27148,49
<b>Total de Costo de Ventas</b>	<b>21700,95</b>	<b>22621,89</b>	<b>23787,18</b>	<b>25238,96</b>	<b>27148,49</b>
	<b>54379,29</b>	<b>58137,89</b>	<b>62716,31</b>	<b>69063,87</b>	<b>77739,60</b>
<b>(=) Utilidad Bruta en Ventas</b>					
Gastos Sueldos y Salarios	24320,52	25033,11	25766,58	26521,54	27298,62
Gastos Servicios Básicos	4096,80	4164,40	4233,11	4312,88	4384,04
Gastos de Alquiler	6000,00	6120,00	6242,40	6367,25	6494,59
Gastos de Mantenimiento	1189,10	1208,72	1228,66	1248,93	1269,54
Gastos Administrativos	1039,69	296,74	301,63	306,61	311,67
Gastos Depreciación	1222,61	1222,61	1222,61	805,28	805,28
Gastos Amortización	637,71	637,71	637,71	637,71	637,71
<b>(=) Utilidad Operativa</b>	<b>15872,86</b>	<b>19454,61</b>	<b>23083,61</b>	<b>28863,67</b>	<b>36538,14</b>
Gastos Financieros	2537,75	2103,77	1606,94	1038,17	387,05
<b>(=) Utilidad antes de Participación</b>	<b>13335,11</b>	<b>17350,84</b>	<b>21476,67</b>	<b>27825,50</b>	<b>36151,09</b>
Repartición Trabajadores 15%	2000,27	2602,63	3221,50	4173,83	5422,66
<b>(=) Utilidad antes Imptos Renta</b>	<b>11334,84</b>	<b>14748,21</b>	<b>18255,17</b>	<b>23651,68</b>	<b>30728,43</b>
Impuesto a la Renta 22%	2493,67	3244,61	4016,14	5203,37	6760,25
<b>(=) Utilidad Neta</b>	<b>8841,18</b>	<b>11503,61</b>	<b>14239,03</b>	<b>18448,31</b>	<b>23968,17</b>

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2020)

## 5.10. Evaluación Económica

El flujo de caja proyectado es el siguiente:

Tabla 66. Flujo de Fondos						
Flujo de Caja del Proyecto						
	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Utilidad neta		8841,18	11503,61	14239,03	18448,31	23968,17
(+) Gastos de Depreciación		1222,61	1222,61	1222,61	805,28	805,28
(+) Gastos de Amortización		637,71	637,71	637,71	637,71	637,71
(-) Inver. en Activos Fijos	-9304,73					
(-) Capital de Trabajo	14608,75					
(-) Activos Diferidos	-3188,56					
(-) Capital de Préstamo		-2996,99	-3430,97	-3927,79	-4496,56	-5147,69
(+) Recuperación capital de trabajo						14608,75

<b>Flujo de Caja Neto</b>	<b>27102,03</b>	<b>7704,51</b>	<b>9932,96</b>	<b>12171,56</b>	<b>15394,74</b>	<b>34872,22</b>
<b>Pay Back de flujo</b>	<b>27102,03</b>	<b>19397,52</b>	<b>-9464,56</b>	<b>2707,00</b>	<b>18101,73</b>	<b>52973,96</b>

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2020)

**Tabla 67.** Costo del Capital Promedio Ponderado - CAPM

<b>CAPM <math>K_e = R_f + B (R_m - R_f) + R_c</math></b>	
Krf	1,92%
Km	9,50%
B	0,90
Riesgo Pais	8,23%
<b>Kr</b>	<b>16,97%</b>

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2020)

El costo de capital del proyecto será del 16,97%, tomando información de tasa libre de riesgo, rendimiento de mercado, beta del mercado, riesgo país, necesarios para determinar la tasa de descuento del inversionista.

Se utilizó la fórmula del CAPM para determinar la tasa mínima atractiva de retorno, para ello se requirió la ponderación en cuanto a tasas de capital propio y tasa del financiamiento.

**Tabla 68.** TMAR

	<b>Monto</b>	<b>%</b>	<b>Tasa</b>	<b>Ponderación</b>
CAPITAL PROPIO	7102,03	26,20%	16,97%	4,45%
DEUDA TERCEROS	20000,00	73,80%	13,60%	10,04%
	<b>27102,03</b>	<b>100,00%</b>		<b>14,48% TMAR</b>

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2020)

## VAN

La cafetería “Coffee & Friends” obtendrá una ganancia de \$22.017,67 después de recuperar su inversión al final de los cinco años.

**Tabla 69.** VAN

<b>Año</b>	<b>Inversión</b>
0	-27102,03
1	7704,51
2	9932,96

3	12171,56
4	15394,74
5	34872,22
<b>VAN</b>	<b>22.017,67</b>
<b>TIR</b>	<b>37,23%</b>
<b>TMAR</b>	<b>14,48%</b>

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2020)

### **TIR**

El proyecto debería aceptarse ya que la tasa interna del retorno TIR 37,23% es mayor a la tasa de descuento del inversionista TMAR 14,48% por lo que es rentable.

### **PAYBACK**

Se recupera la inversión en el tercer año, tal y como se indica en la tabla 70, es donde se obtiene un retorno de \$2.707 siendo positivo.

**Tabla 70. PAYBACK**

<b>PAYBACK</b>	<b>FLUJO</b>	<b>PAYBACK</b>
AÑO 0	-27102,03	-27102,03
AÑO 1	7704,51	-19397,52
AÑO 2	9932,96	-9464,56
AÑO 3	12171,56	2707,00
AÑO 4	15394,74	18101,73
AÑO 5	34872,22	52973,96

Nota: Fuente: La investigación, por Cabrera, (2020)

## CONCLUSIONES

- Desde los puntos de vista de mercado, técnico y económico - financiero se pudo probar que el proyecto para la creación de la cafetería “Coffee & Friends”, en la 12 de Octubre y Wilson, es factible, ya que en el sector no existe espacios de trabajo colaborativos, que posean las siguientes características: acogedor con precios accesibles, con salas de estudio separada, ambientes comunales , iluminación adecuada, mobiliario o estaciones de trabajo óptimo para acceder a banda ancha; donde además se vendan alimentos y bebidas preparadas para el consumo tanto para los estudiantes de las universidades: Salesiana, Politécnica y Católica como habitantes del sector Girón, quienes mantienen reuniones de trabajo , de formación, o charlas exprés, por lo que su aceptación al proyecto se sitúa en el 70,64%.
- Se realizó el estudio de mercado en el que se estimó que la demanda potencial insatisfecha, para el primer año corresponde a 15.606 personas, representando el 1% de participación anual, para atraerlos se deberá resolver los problemas de aislamiento, carga emocional, presupuesto ilimitado e interrupciones del segmento de estudio.
- Se estableció el mercado objetivo del proyecto, resultando en 33.209 personas, los mismos que se encuentran en un rango de edad de 18 a 34 años.
- Se diseñó un estudio técnico con el fin de “Coffee & Friends” posea las mejores condiciones para prestar sus servicios a una capacidad de 68 personas, por ello se consideró el alquiler de un local comercial de 160 m2 en las calles 12 de Octubre y Wilson, debido a la afluencia del mercado objetivo, la proximidad de los proveedores, gasto bajo en alquiler, amplia instalación para la distribución del mobiliario requerido para los espacios de trabajo compartido.
- Al realizar el análisis financiero se pudo determinar que “Coffee & Friends”, es un proyecto atractivo, debido a que al final de los cinco años se obtendrá una ganancia de \$22.017,67, después de recuperar la inversión.



- El proyecto presenta una Tasa Interna de Retorno TIR 37,23% siendo mayor a la tasa de descuento del inversionista TMAR 14,48% por lo que es rentable.
- El proyecto es viable al tener un VAN \$22.017,67 y TIR de 37,23%.
- Se comprobó que el tercer año sería el periodo de recuperación de la inversión, obteniéndose \$ 2.707.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco inmensamente a mi Dios quien me dio la oportunidad de vencer cada obstáculo en la realización de este trabajo.

A cada uno de los docentes de la Universidad Politécnica Salesiana, quienes impartieron sus conocimientos, experiencias y amistad.

En especial a mi tutor Manuel Bedón quien me guió a lo largo de esta tesis y me brindó siempre sus consejos.

Reitero mi enorme agradecimiento a mi familia quien me ha acompañado en cada etapa de mi vida, sin el apoyo y empuje de mi mamá Gloria y mi hermana Cristina no podría haber culminado esta maestría.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (2017). Quito.
- Baca, G. U. (2013). *Evaluación de Proyectos*. México: McGraw-Hill.
- Carrasco, S. (2013). *Metodología de la Investigación Científica*. Lima: San Marcos E. I. R. L.
- Código Organico de la producción, Comercio e Inversiones*. , (2010).
- Constitución de la República del Ecuador. , Constitución de la Republica del Ecuador § (2008).
- Córdoba, M. (2011). *Formulación y Evaluación de Proyectos*. Colombia: ECO Ediciones.
- Distrito Metropolitano de Quito. (2017). Situación económica y productiva del DMQ. *Municipio Del Distrito METropolitano de Quito*, 60.
- EPN, D. d. (2018). *Rendicion de Cuentas EPN*. Quito: EPN.
- Izar, J. M. (2016). *Gestión y Evaluación de Proyecto*. México: Cengage Learning.
- Izquierdo, C. (2011). Determinación del mercado objetivo y la demanda insatisfecha, cuando no se dispone de estadísticas. *Retos*, 1(1), 12. <https://doi.org/10.17163/ret.n1.2011.06>
- Llorente. (2016). *Prepárate para Emprender*. OMNEOM EDITIONS.
- Llorente, C. (2012). *Coworking: Compartir para crecer*. España: OMNEOM S.L.
- Metroecuador. (07 de 02 de 2019). *NOTICAS*. Obtenido de <https://www.metroecuador.com.ec/ec/noticias/2019/02/07/sri-ruc-linea-personas-naturales.html>
- Morales, A. (2009). *Proyectos de Inversión*. México: McGraw-Hill.
- Morales//77 Arturo, J. (s.f.).
- Municipio Quito. *Ordenanza Metropolitana 308*,. , (2010).
- Murcia Díaz & Medellín, O. (2009). *Proyectos, formulación y criterios de evaluación*. Bogota: Alfaomega Colombiana.
- Pérez, I. (02 de 07 de 2014). *Coworking Spain*. Obtenido de <https://coworkingspain.es/magazine/noticias/el-coworking-tiene-su-historia>
- Prade, L. (16 de 05 de 2016). *ESFINGE apuntes para un pensamiento diferente*. Obtenido de <https://www.revistaesfinge.com/sociedad/sociologia/item/1398-coworking-una-forma-nueva-de-trabajar>
- PUCE, S. d. (2018). *Rendición de Cuentas*. Quito: PUCE.

- Quito, M. d. (17 de 07 de 2016). *Municipio de Quito*. Obtenido de <http://190.152.144.97/index.php/municipio/270-rendicion-de-cuentas-2016>
- Reglamento Turistico de Alimentos y Bebidas.* , (2018).
- Salud, L. O. de. *Ley organica de la salud.* , 53 § (2012).
- Sapag, N. (2011). *Proyecto de Inversión, Formulación y Evaluación*. Chile: Pearson Educación.
- Servicio Nacional de Derechos Intelectuales. (08 de 03 de 2019). *SENADI*. Obtenido de <https://www.derechosintelectuales.gob.ec/senadi-en-linea/>
- SRI. (21 de 10 de 2019). *SRI*. Obtenido de <https://tramitesyrequisitos.com/ecuador/ruc/>
- Stanton Etzel & Walker. (2007). *Fundamentos de Marketing*. Mexico: McGraw-Hill.
- Tapia, D. (14 de 06 de 2017). *Working Up*. Obtenido de <https://workingup.com.ec/2017/06/14/coworking-generando-ideas-espacios-trabajo-compartidos/>
- UPS, S. T. (2018). *Informe del Rector*. Quito: UPS.
- Zea, M. B. (2013). *Living Coworking: La filosofía coworking como nueva forma de trabajar*. España: Manuel Zea Barral.

## ANEXOS

### Anexo 1. Formato Encuesta Piloto

¿Acudiría a una cafetería que le brinde espacios de trabajo en el sector Girón?

SI

NO

## Anexo 2. Formato Encuesta

UNIVERSIDAD POLITECNICA SALESIANA  
ESCUELA DE ADMINISTRACION DE EMPRESAS  
MAESTRIA EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS

### ENCUESTA

Por favor llene la siguiente encuesta con sinceridad ya que la misma será utilizada para un proyecto de Maestría, por lo cual la información que suministre es valiosa y totalmente confidencial para fines académicos. La encuesta no le tomará más de 4 minutos. OBJETIVO: Conocer el nivel de satisfacción que tendrá la cafetería con espacios de trabajo en el sector Girón.

### DATOS DE IDENTIFICACIÓN

¿Cuál es su género ☐ Masculino ☐ Femenino

¿En qué grupo de edad se encuentra?

Menor a 18 ☐ 18-25 ☐ 26-33 ☐ 34 en adelante ☐

¿Sus ingresos mensuales en que grupo se encuentran?

Menor \$394 ☐ \$395-600 ☐ \$601-900 ☐ \$901-1200 ☐ Más de \$1200 dólares ☐

### DESARROLLO

1. ¿Cuenta actualmente con un lugar estable para el desarrollo de actividades académicas y / o de oficina?

SI ☐ NO ☐

2. ¿Dónde prepara sus actividades académicas y / o de oficina?

En su Casa ☐ En la Biblioteca ☐ Coworking ☐

En su oficina ☐ Cafeterías ☐

3. ¿Con qué frecuencia realiza sus actividades académicas y / o de oficina?

A Diario ☐ A la semana ☐ Al mes ☐

4. ¿Acudiría a una cafetería que le brinde espacios de trabajo para desarrollar sus actividades académicas y / o de oficina?

Si ☐ No ☐

5. ¿Escoja el aspecto que más considera que la cafetería con espacios de trabajo deba cubrir?

Internet de alta velocidad ☐ Asientos cómodos ☐ Iluminación Adecuada ☐

Sala separada de estudio o lectura ☐

6. ¿En qué ubicación le agradaría se encontrará localizada la nueva cafetería con espacios de trabajo?

Centro ☐ Norte ☐ Sur ☐

7. ¿Te gustaría que la cafetería con espacios de trabajo estuviera abierta en que horario?

Horario matutino 09:00-12:00 ☐ horario vespertino 13:00 - 17:00 ☐

Horario nocturno 18:00 -21:30 ☐

8. ¿Cuál sería la mejor forma de pago, según el tiempo de uso de las salas separadas para estudio o lectura que incluya el servicio de internet?

A Diario ☐ Planes por hora ☐ Plan Mensual ☐

9. ¿Cuál sería la mejor forma de pago?

Efectivo ☐ Tarjeta de Débito ☐ Tarjeta de Crédito ☐

10. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el servicio de cafetería con espacios de trabajo?

Plan básico -\$10,00 / 4 horas ☐ Plan Premium-\$15,00/ 6 horas ☐

Plan Gold -\$25,00 / 10 horas ☐

11. ¿A través de que medio le gustaría recibir información del servicio o promociones de la cafetería con espacios de trabajo?

Correo electrónico ☐ Redes sociales ☐ Volantes ☐

12. ¿Usted asiste a cafeterías?

SI ☐ NO ☐

13. ¿Con qué frecuencia asiste a las cafeterías?

A Diario ☐ A la semana ☐ Al mes ☐

14. ¿Cómo calificaría el servicio de las cafeterías que ha visitado?

Excelente ☐ Bueno ☐ Muy Bueno ☐ Regular ☐ Malo ☐

15. ¿Con quién se reúne en la cafetería?

Con amigos ☐ La familia ☐

Va solo ☐

16. ¿Cuánto suele gastar en una cafetería por cada vez que la frecuenta?

Menor a \$5 ☐ \$5-\$10 ☐ \$11-20 ☐ \$21-30 ☐ Más de \$30 ☐

17. ¿Consume Usted Café?

Si ☐ No ☐

### Anexo 3. Costos Productos elaborados

Costos de productos no elaborados

<b>detalle</b>	<i>Cantidad</i>	<i>U.M.</i>	<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>
empanada verde	1		0,23	1,00	0,77
quimbolito	1		0,30	1	0,70
bolón	1		0,45	1	0,55
humitas	1		0,3	1	0,70
empanada de morocho	1		0,45	1	0,55
tamal	1		0,84	1,75	0,91

### Anexo 4. Costos de Productos elaborados

<b>Café expresso</b>	<i>Cantidad</i>	<i>U.M.</i>	<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>		<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>
Café	8	gr	0,03	1,10	0,99		0,04	1,30	1,16
Agua	3	onz	0,01				0,02		
Azúcar	20	gr	0,02				0,04		
		Imprevistos	0,05			Imprevistos	0,05		
		<b>Total</b>	<b>0,11</b>			<b>Total</b>	<b>0,14</b>		

<b>Café americano</b>	<i>Cantidad</i>	<i>U.M.</i>	<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>		<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>
Café	8	gr	0,03	1,50	1,38		0,05	1,80	1,64
Agua	5	Onz	0,02				0,03		
azúcar	20	Gr	0,02				0,04		
		Imprevistos	0,05			Imprevistos	0,05		
		<b>Total</b>	<b>0,12</b>			<b>Total</b>	<b>0,16</b>		

<b>Café capuccino</b>	<i>Cantidad</i>	<i>U.M.</i>	<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>		<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>
café	8	Gr	0,03	2,40	2,16		0,05	3,00	2,62
leche	6	Onz	0,13				0,21		
cacao	2	Gr	0,01				0,02		
azúcar	20	Gr	0,02				0,04		
		Imprevistos	0,05			Imprevistos	0,05		



<b>Total</b>	<b>0,24</b>
--------------	-------------

<b>Total</b>	<b>0,38</b>
--------------	-------------

<b>Mocaccino</b>	<i>Cantidad</i>	<i>U.M.</i>	<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>		<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>
café	8	gr	0,03	2,80	2,33		0,05	3,10	2,27
leche	6	onz	0,13				0,21		
canela	2	gr	0,04				0,08		
chocolate liquido	1	onz	0,22				0,44		
		Imprevistos	0,05			Imprevistos	0,05		
		<b>Total</b>	<b>0,47</b>			<b>Total</b>	<b>0,83</b>		

<b>Café Latte</b>	<i>Cantidad</i>	<i>U.M.</i>	<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>		<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>
café	8	Gr	0,03	2,40	2,14		0,05	3,00	2,62
leche	7	Onz	0,15				0,21		
cacao	2	Gr	0,01				0,02		
azúcar	20	Gr	0,02				0,04		
		Imprevistos	0,05			Imprevistos	0,05		
		<b>Total</b>	<b>0,26</b>			<b>Total</b>	<b>0,38</b>		

<b>Macchiato</b>	<i>Cantidad</i>	<i>U.M.</i>	<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>		<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>
café	6	Gr	0,02	1,90	1,79		0,05	2,50	2,31
leche	1	onz	0,02				0,04		
agua	2	onz	0,01				0,02		
azúcar	15	Gr	0,02				0,03		
		Imprevistos	0,05			Imprevistos	0,05		
		<b>Total</b>	<b>0,11</b>			<b>Total</b>	<b>0,19</b>		

<b>Cortado</b>	<i>Cantidad</i>	<i>U.M.</i>	<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>		<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>
café	6	gr	0,02	1,20	1,09		0,05	1,80	1,63
leche	1	onz	0,02				0,04		
azúcar	15	gr	0,02				0,03		
		Imprevistos	0,05			Imprevistos	0,05		
		<b>Total</b>	<b>0,11</b>			<b>Total</b>	<b>0,17</b>		

<b>Nevado</b>	<i>Cantidad</i>	<i>U.M.</i>	<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>		<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>
---------------	-----------------	-------------	--------------	-----------	-----------------	--	--------------	-----------	-----------------

café	8	gr	0,03	2,65	2,23		0,05	3,55	2,76
leche	2	onz	0,04				0,09		
hielo	100	gr	0,09				0,17		
caramelo líquido	1	onz	0,19				0,38		
azúcar	25	gr	0,03				0,05		
		Imprevistos	0,05			Imprevistos	0,05		
		<b>Total</b>	<b>0,42</b>		<b>Total</b>		<b>0,79</b>		

<b>Granizados</b>	<i>Cantidad</i>	<i>U.M.</i>	<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>		<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>
café	8	gr	0,03	2,80	2,23		0,05	3,80	2,26
leche en polvo	3	onz	0,24				0,94		
hielo	100	gr	0,09				0,17		
leche condensada	1	onz	0,16				0,32		
agua	2	onz	0,01				0,01		
		Imprevistos	0,05			Imprevistos	0,05		
		<b>Total</b>	<b>0,57</b>			<b>Total</b>	<b>1,54</b>		

<b>Frapuccino</b>	<i>Cantidad</i>	<i>U.M.</i>	<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>		<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>
café	8	gr	0,03	2,70	2,17		0,05	3,30	2,25
leche	6	onz	0,13				0,30		
hielo	100	gr	0,09				0,17		
crema para batir	1	onz	0,21				0,42		
azúcar	30	gr	0,03				0,06		
		Imprevistos	0,05			Imprevistos	0,05		
		<b>Total</b>	<b>0,53</b>			<b>Total</b>	<b>1,05</b>		

<b>Capuccino</b>	<i>Cantidad</i>	<i>U.M.</i>	<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>		<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>
café	8	gr	0,03	2,30	1,93		0,05	3,00	2,31
leche	7	onz	0,15				0,30		
cacao	4	gr	0,02				0,06		
hielo	100	gr	0,09				0,17		
azúcar	30	gr	0,03				0,06		
		Imprevistos	0,05			Imprevistos	0,05		
		<b>Total</b>	<b>0,37</b>		<b>Total</b>		<b>0,69</b>		

<b>Batidos</b>	<i>Cantidad</i>	<i>U.M.</i>	<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>
Pulpa mora	250	gr	0,75	3,00	<b>1,94</b>
leche	300	ml	0,21		
azúcar	40	gr	0,04		
		Imprevistos	0,05		
		<b>Total</b>	<b>1,06</b>		

<b>Batidos</b>	<i>Cantidad</i>	<i>U.M.</i>	<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>
Pulpa naranjilla	250	gr	0,75	3,00	<b>1,94</b>
leche	300	ml	0,21		
azúcar	40	gr	0,04		
		Imprevistos	0,05		
		<b>Total</b>	<b>1,06</b>		

<b>Batidos</b>	<i>Cantidad</i>	<i>U.M.</i>	<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>
Pulpa Guanabana	250	gr	0,75	3,00	<b>1,94</b>
leche	300	ml	0,21		
azúcar	40	gr	0,04		
		Imprevistos	0,05		
		<b>Total</b>	<b>1,06</b>		


<b>Jugos</b>	<i>Cantidad</i>	<i>U.M.</i>	<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>
Pulpa mora	250	gr	0,75	2,30	<b>1,42</b>
agua	260	ml	0,03		
azúcar	40	gr	0,04		
		Imprevistos	0,05		
		<b>Total</b>	<b>0,88</b>		

<b>Agua aromatica</b>	<i>Cantidad</i>	<i>U.M.</i>	<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>		<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>
fundas manzanilla	1	bolsa	0,05	1,00	<b>0,83</b>		0,05	1,50	1,30
agua	8	onz	0,03				0,05		
azúcar	35	gr	0,04				0,05		
		Imprevistos	0,05				Imprevistos	0,05	
		<b>Total</b>	<b>0,17</b>				<b>Total</b>	<b>0,20</b>	

<b>Chocolate</b>	<i>Cantidad</i>	<i>U.M.</i>	<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>		<i>Costo</i>	<i>PV</i>	<i>Utilidad</i>
leche	10	onz	0,21	2,5	1,97		0,34	3	2,15
canela molida	1	gr	0,02				0,04		
esencia vainilla	1	gota	0,01				0,02		
azúcar	25	gr	0,03				0,05		
cacao	35	gr	0,21				0,35		
		Imprevistos	0,05				Imprevistos	0,05	
		<b>Total</b>	<b>0,53</b>				<b>Total</b>	<b>0,85</b>	

## **Anexo 5.** Recetas de Productos elaborados

			
Receta 1:		Café Expresso	
Cant.	U.M.	Ingredientes	Procedimiento
8	gr	Café Molido	Se extrae 30ml en los 8 gr café molido, se obtiene en 25 segundos de la máquina de café hacia una taza
3	onz	agua	
20	gr	cuchara azucar	
FOTO			
			


			
<b>Receta 3:</b>		<b>Capuccino</b>	
<b>Cant.</b>	<b>U.M.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Procedimiento</b>
8	gr	Café Molido	Se extrae el expreso ,se evapora y espuma la leche se coloca con cuidado el expreso y la cocoa para decorar una taza .
6	onz	Leche	
2	gr	Cacao o	
		canela en polvo	
<b>FOTO</b>			
			


			
Receta 2:		Café Americano	
Cant.	U.M.	Ingredientes	Procedimiento
8	gr	Café Molido	Se extrae el café molido ,se coloca 3/4 de agua caliente hacia una taza .
5	onz	Agua	
20	gr	cuchara azucar	
FOTO			
			

			
Receta 4:		Mocaccino	
Cant.	U.M.	Ingredientes	Procedimiento
8	gr	Café Molido	Se extrae el expreso ,se evapora y espuma la leche se coloca el expreso poco a poco se decora con canela y se complementa con el chocolate liquido en una taza.
6	onz	Leche	
2	gr	Canela en polvo	
2	onz	Chocolate liquido	
FOTO			
			



			
Receta 5:		Café Latte	
Cant.	U.M.	Ingredientes	Procedimiento
8	gr	Café Molido	Se extrae el expreso ,espuma la leche caliente se coloca el expreso con la leche vaporizada en una taza.
7	onz	Leche	
2	onz	leche vaporiza	
FOTO			
			



			
<b>Receta 6:</b>		<b>Macchiato</b>	
<b>Cant.</b>	<b>U.M.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Procedimiento</b>
6	gr	Café Molido	Se extrae el expreso ,espuma la leche se coloca el expreso con la espuma y la azucar en una taza.
1	onz	Leche	
2	onz	agua	
1	cuchara	azucar	
<b>FOTO</b>			
			

							
Receta 7:		Cortado		Receta 8:		Nevados	
Cant.	U.M.	Ingredientes	Procedimiento	Cant.	U.M.	Ingredientes	Procedimiento
6 gr		Café Molido	Se extrae el expreso, se coloca la leche caliente y la azucar en una taza .	250 gr	8 gr	Café Molido	Licuar todos los ingredientes hasta que este fino decorar con crema y el caramelo liquido .
1 onz		Leche		40 gr	2 onz	Naranja	
1 cuchara		azucar o		300 ml	1 onz	Azúcar	
		endulcorante		100 gr		Leche	
<b>FOTO</b>				<b>FOTO</b>			
							

			
<b>Receta 09:</b>		<b>Granizados</b>	
<b>Cant.</b>	<b>U.M.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Procedimiento</b>
8 gr		Café Molido	Licuar todos los ingredientes hasta que este fino decorar con canela en un vaso.
3 onz		Leche en polvo	
1 onz		leche condensada	
100 gr		hielo	
2 onz		agua	
<b>FOTO</b>			
			


			
<b>Receta 10:</b>		<b>Frapuccino Frio</b>	
<b>Cant.</b>	<b>U.M.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Procedimiento</b>
8 gr		Café Molido	Licuar todos los ingredientes hasta que este fino decorar con crema en un vaso.
6 onz		Leche	
30 gr		azúcar	
100 gr		hielo	
1 onz		crema para batir	
<b>FOTO</b>			
			

			
<b>Receta 11:</b>		<b>Jugo de Mora</b>	
<b>Cant.</b>	<b>U.M.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Procedimiento</b>
250	gr	Mora	Colocar la pulpa y el agua en la licuadora , poner la azucar en un vaso de 14 onz.
40	gr	Azúcar	
260	ml	Agua	
<b>FOTO</b>			
			


			
<b>Receta 12:</b>		<b>Batido de Mora</b>	
<b>Cant.</b>	<b>U.M.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Procedimiento</b>
250	gr	Mora	Colocar la pulpa y la leche en la licuadora , poner la azucar en un vaso de 14 onz.
40	gr	Azúcar	
260	ml	Leche	
<b>FOTO</b>			
			

			
<b>Receta 13:</b>		<b>Jugo de Naranja</b>	
<b>Cant.</b>	<b>U.M.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Procedimiento</b>
250 gr		Naranja	Colocar la pulpa y el agua en la licuadora poner azúcar en
40 gr		Azúcar	



Receta 15: Jugo de Guanabana			
Cant.	U.M.	Ingredientes	Procedimiento
250	gr	Guanabana	Colocar la pulpa y el agua en la licuadora poner azúcar en un vaso de 14 onz.
40	gr	Azúcar	
260	ml	Agua	
FOTO			
			

## Anexo 6. Proformas




# ECUAEXTINTORES

R.U.C. 1306557586001

## ¡Protegiendo su Futuro!

Venta, recarga de extintores y equipos contra incendios



Venta, recarga de extintores y equipos contra incendios de todo tipo; cajetines, lámparas de emergencia, manguera contra incendio, válvula alarma, conos viales, zapatos industriales, detector de humo, detector de gas, ropa industrial, herramientas eléctricas, etc.

Quito, 19 de septiembre de 2019

Señores:  
Sofia Cabrera  
C.I: 1724530553

Presente

Attn.

De mi consideración:

Adjunto nos permitimos darle nuestros mejores precios para la venta de extintores contra incendios.

CANT	DETALLE	P. UNIT	TOTAL
	<b>Kit de alarma económica:</b>		
1	Fuente	21.00	21.00
1	Luz estroboscópica	12.00	12.00
1	Pulsador	4.00	4.00
1	Batería	8.00	8.00
1	Lámpara de emergencia	12.50	12.50
1	Extintor de PQS de 10 libras tipo ABC	15.18	15.18
1	Instalación ya incluido material	10.00	10.00
	Subtotal		82.68
	IVA 12%		9.92
	TOTAL		92.60

- Cabe indicar que estos precios se le han hecho el descuento especial.
- Forma de pago: contra-entrega.

Agradeciéndoles afectuosamente por la atención dada a la presente, nos suscribimos de ustedes quedamos a sus órdenes.


Atentamente,

Pedro Reyes  
GERENTE TÉCNICO

Dirección: Oyacachi 135 y Amazonas Telefax 2240 – 563 / 099691179 / 091622904

e-mail: [ecuaextintores1@hotmail.com](mailto:ecuaextintores1@hotmail.com)

Quito – Ecuador





Comercializamos y distribuimos productos de limpieza industrial, higiene personal, fondos plásticos, cestería, suministros de oficina y decorativos de la mejor calidad.

Atendemos clientes especializados sobre nuestros productos de acuerdo a su necesidad, para que su uso sea más eficiente y control obteniendo el mayor ahorro.



## PROFORMA

DAIRIS BATTA FAYO ABERTO  
R.U.C. 1717314878881  
Régimen  
Proveedores de Bienes y Servicios - Quito  
204495 10774  
Asesoría Comercial y Fideicomiso 0947867114  
batta.com@gmail.com  
general@ippoecuador.com

CLIENTE: SOPHIA CABRERA	TÉLEFONO: 0995684565
DIRECCIÓN: QUITO	FECHA DE EMISIÓN: 13/09/2019
CONTACTO:	TIEMPO DE VIGENCIA: 30 días

No.	DETALLE DE PRODUCTOS	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL SIN IVA
	ESCOBA PLASTICA SEMISUAVE DE 25 CM	2	\$2.19	\$4.38
	TRAPEADOR REDONDO ALGODÓN 500 GR	1	\$3.45	\$3.45
	TRAPEADOR REDONDO ALGODÓN 500 GR	1	\$2.25	\$2.25
	TRAPEADOR RECTANGULAR ALGODÓN 40 CM	1	\$4.50	\$4.50
	RECOGEDOR DE BASURA PLASTICO	2	\$2.10	\$4.20
	DISPENSADOR DE TOALLA 2 LINEA ELEGANTE	2	\$25.40	\$50.80
	DISPENSADOR DE TOALLA 2 ECONÓMICO	2	\$11.73	\$23.46
	DISPENSADOR DE PAPEL HIGIENICO JUMBO MOD ELEGANTE	2	\$23.50	\$47.00
	DISPENSADOR DE PAPEL HIGIENICO JUMBO ECONOMICO	2	\$12.50	\$25.00
	DISPENSADOR METALICO DE LIMPIÓN DE COCINA INDUSTRIAL HASTA 650 METROS	1	\$36.00	\$36.00
	DISPENSADOR DE JABÓN PARA RELLENAR (500 USOS POR cada relleno)	2	\$16.00	\$32.00
	DISPENSADOR DE JABÓN ESPUMA KCP MOD CABE JABON KLEENEX PARA 2000 USOS POR SACHET	2	\$28.50	\$57.00
	DISPENSADOR DE ALCOHOL SANITIZANTE DE MANOS MOD EN SPRAY PARA 2000 USOS POR SACHET	1	\$24.00	\$24.00
	KCP TOALLA 2 SCOTT 1H AIRFLEX BLANCA PAQ X 150 HOJAS, EXTRA ABSORBENTE	4	\$2.49	\$9.96
	PAPEL HIGIÉNICO SCOTT JUMBO ROLLO 250 MTS BLANCO DOBLE HOJA PERFUMADO PRECORTE CADA 60 CM CONTROL DE OLORES, PACA X 4 ROLLOS	16 ROLLOS	\$2.85	\$45.60
	LIMPIÓN INDUSTRIAL DE COCINA WYPALL L10 650 MTS COLOR NATURAL SIN PRECORTE	1	\$16.98	\$16.98
	JABÓN LIQUIDO PARA RELLENO (1200 USOS) GALÓN	2	\$5.40	\$10.80
	JABON ESPUMA KLEENEX DERMO 2000 USOS - SACHET DE 800 ML	2	\$8.75	\$17.50
	ALCOHOL SANITIZANTE DE MANOS 500 ML 2000 USOS PARA DISPENSADOR SPRAY	1	\$9.84	\$9.84
	ESPONJA MIXTA SALVAUÑAS MASTER BRILL	10	\$0.47	\$4.70
	FIBRA VERDE EXTRA FUERTE MASTER BRILL	10	\$0.32	\$3.20



ESPONJA DE BRONCE MASTER 14 GR	2	\$0.40	\$0.80
FUNDA 30x36x1.20 NEGRA INDUSTRIAL PAQ X 10	12	\$1.09	\$13.08
FUNDA 23X28X1.20 NEGRA ESTÁNDAR PAQ X 10	12	\$0.84	\$10.08
FUNDA 18X24 NEGRA DOMÉSTICA BAÑO - OFICINA PAQ X 10	12	\$0.36	\$4.32
DESENGRASANTE LÍQUIDO TORNADO GALÓN	1	\$7.50	\$7.50
LAVAVAJILLAS LIQUIDO NEUTRO GALÓN	5	\$6.00	\$30.00
COLOR SAPOLIO GALÓN 5.5% + 200 ML GRATIS (4000 ML)	1	\$3.20	\$3.20
PAÑOS DE LIMPIEZA WYPALL COLORES PAQ X 30 UNIDADES (EVITAN LA CONTAMINACIÓN CRUZADA)	1	\$10.87	\$10.87
PAÑOS MICROFIBRA MICROLIMPIA COLORES PAQ X 3	6	\$4.20	\$25.20
PASTILLA TIPS AMBIENTAL 90 GR VARIOS AROMAS	4	\$0.89	\$3.56
DESTAPADOR DE CAÑERÍA 1 LITRO	1	\$2.58	\$2.58
DETERGENTE EN POLVO UNI 5 KILOS	3	\$8.06	\$24.18
LIMPIAVIDRIOS LIQUIDO SAPOLIO GALÓN + 1.2 LITROS	1	\$5.59	\$5.59
CEPILLO MANO DE OSO CON BASE PARA INODORO	1	\$1.78	\$1.78
SERVILLETA 24X24 CM PAQ X 100 U	1	\$0.51	\$0.51
FUNDA CAMISETA 5 BLANCA PAQ X 100 U	1	\$2.70	\$2.70
PLÁSTICO FILM ALIMENTOS DARNEL WRAP 45 CM X 1400 CM ROLLO	1	\$42.07	\$42.07
SORBETE REMOVEDOR DE CAFÉ PAQ X50 U	1	\$0.72	\$0.72
GUANTES DE EXAMINACIÓN DE NITRILO AZUL M MASTER CAJA X 100 U	1	\$7.50	\$7.50
DESINFECTANTE KALIPTO CONCENTRADO PARA DISOLVER VARIOS AROMAS GALÓN	1	\$6.69	\$6.69
DESINFECTANTE SAPOLIO VARIOS AROMAS GALÓN + 1.2 L GRATIS	1	\$4.88	\$4.88
CONTENEDOR LLANO ESPUMA DOBLE CEJA BLANCO PAQ X 25 U	1	\$2.55	\$2.55

## VIDRIERIA BAUTISTA

DIRECCION: 10 de agosto y Mañosa

TELEFONO: 0987279336

FECHA: 14 de noviembre del 2019

CORREO: [vidrieriabautista@hotmail.es](mailto:vidrieriabautista@hotmail.es)

RUCC: 1714327838001

### PROFORMA N° 0792

Sta. Sofia Cabrera

Trabajos	Medidas	Precio
Fabricación e instalación de puertas de aluminio bronce con tubo de una y media por una y media con vidrio de 6mm con chapa de máxima pequeña y pivots y tiraderas	0.75x2.10= 9	130.00 cada una

	Total:	1.170,00
	IVA 12%:	140,40
	Total mas IVA 12%:	1.310,40

Trabajos	Medidas	Precio
Fabricación e instalación de 62 cuadrados de gypsum terminado	62 metros cuadrados	20.00 por metro
	Total:	1.240,00
	IVA 12%:	148,80
	Total mas IVA12%:	1,388.80

Agradeciéndole por la acogida a la presente me despido.

Atentamente.

Germán Bautista



Quito, 12 de sep del 2019

IMPORT PR  
RUC 1716090004001  
COTIZACION

Estimado:  
Sofia Cabrera  
[sofilu1990@hotmail.com](mailto:sofilu1990@hotmail.com)  
Ruc 1724530553  
telef 0995684565

ITEM	CODIGO	CANTIDAD	DESCRIPCION	P.UNIT	TOTAL
1	325	100	Esfero Ecologico (color eleccion ) incluye serigrafia a un color ( eleccion )	0,27	27,00
1	357	100	Espejo de bolsillo personalizado (color eleccion ) incluye serigrafia a un color ( eleccion )	0,44	44,00
SUBTOTAL					71,00
DESCUENTO					0,00
SUBTOTAL					71,00
IVA 12%					8,52
Setenta y nueve dolares con 52/100				TOTAL	79,52

#### FORMA DE PAGO

60% anticipo 40% al momento de la entrega cheque, transferencia, efectivo, deposito

#### ENTREGA DEL PRODUCTO

2 dias a partir de la confirmacion logotipo y anticipo

#### TIEMPO DE VALIDEZ DE LA COTIZACION

15 dias calendario

Atentamente,

Margory Ramirez

IMPORT PR  
dpto. Ventas  
cel. 0984138984  
telef: 2322229

**TERMALIMEX CIA. LTDA.**

QUITO: RUMIPAMBA OE1-60 Y AV. 10 DE AGOSTO.  
GUAYAQUIL: VIRILIO JAIME SALINAS 1-2 Y 4TO PASAJE

**R.U.C.: 1790162524001****SOMOS CONTRIBUYENTES**

No 345	07/07/2004	COTIZACION	114049
Cliente:	CABRERA SOFIA	FECHA:	19/11/2019
Contacto:			
Dirección:	CARCELEN		
Ciudad:	QUITO	Email:	sofia.cabrera@agrocalidad.gob.ec;sofilu1990@hotmail.com
R.U.C.:	1724530553	Telefono:	0995684565
		Cod. Vendedor:	V

No.	CANT	DESCRIPCION	CODIGO	PRECIO U.	DSCTO.	P. TOTAL
1.00	10	Salero pimentero HALCO 571912; fabricado en acero inoxidable la tapa y frasco de cristal 1 oz de capacidad	571912	0.77	0.00%	7.70
2.00	10	Dispensador para salsas HALCO 2102 fabricado en plástico de 12 onzas; color amarillo.	2102	0.60	0.00%	6.00
3.00	14	Dispensador para salsas HALCO 2101 fabricado en plástico de 12 onzas; color rojo.	2101	0.99	0.00%	13.86
4.00	1	Abrelatas SWING-A-WAY; 407BK	407BK	16.52	0.00%	16.52
5.00	1	Espátula raspadora HALCO 5744313 fabricada de acero inoxidable hoja de 11.4x7.6 cm mango plástico	5744313	2.89	0.00%	2.89
6.00	2	Espátula Hamburguesa TRAMONTINA 24672/185	24672/185	6.37	0.00%	12.74

7.00	1	Rallador cuatro lados WESTMARK 11422270; fabricado en acero inoxidable con mango plástico.	11422270	5.37	0.00%	6.37
8.00	2	Espátula de pastelería ATECO 1306; hoja de 6" x 1-1/2"; mango plástico.	1306	8.04	0.00%	16.08
9.00	2	Espátula KING METAL K-SST; fabricada en acero inoxidable; 18 cm de largo	K-SS7	2.59	0.00%	5.18
10.00	10	Salero 1oz UPDATE; U-SK-PM1; fabricado en vidrio.	U-SK-PM1	0.86	0.00%	8.60
11.00	10	Porta servilletas KING K-ND12; de origen brasileño; fabricado en acero inoxidable; medidas 12x3x8.	K-ND12	0.62	0.00%	6.16
12.00	2	Cremera HALCO 515073 fabricada de acero inoxidable de 8 onzas de capacidad.	515073	2.10	0.00%	5.16
13.00	1	Molino de café KITCHEN AID BCG1110B; de fabricación americana.	BCG1110B	77.49	0.00%	77.49
14.00	1	Espumador de leche YAMI YM6855; Capacidad 300 Cc	YM6855	8.47	0.00%	8.47
15.00	10	Azucarera SUNNEX;10122L fabricada s/s; recipiente	10122L	1.04	0.00%	10.40
16.00	2	Pinza utilitaria HALCO 57536 estandar fabricada de acero inoxidable de 17.8 cms. de longitud.	57536	1.09	0.00%	2.18
17.00	1	Tabla de picar.	U-FW-10	4.35	0.00%	4.35
18.00	1	Pinza aislada de utilidad general HALO 5512GR fabricada de acero inoxidable con mango aislado verde de 30.48 cms. de longitud.	5512GR	2.97	0.00%	2.97
19.00	3	Espatula TRAMONTINA; 25125/100	25125/100	1.17	0.00%	3.51
20.00	1	Espumadera UPDATE U-SMS-6F fabricado en acero inoxidable 6" malla fina.	U-SMS-6F	2.93	0.00%	2.93
21.00	1	Molino de carne KITCHEN AID FG-A.	FGA	53.60	0.00%	53.60
22.00	2	Cucharón de una pieza UPDATE U-LOP-80 fabricado de acero inoxidable de 8 onzas de capacidad.	U-LOP-80	2.83	0.00%	5.66
23.00	3	Sartén Antiadherente 67808 fabricado de aluminio con recubrimiento antiadherente de 20.32 cm de diámetro;	67808	12.50	0.00%	37.5
24.00	2	Sartén umco de 20 cm con espátula	5813830	8.04	0.00%	8.04
25.00	1	Cacerola UPDATE U-ASP-2 fabricada de aluminio de 2-3/4 Qt. de capacidad.	U-ASP-2	8.13	0.00%	8.13

Página 1 de 3

No.	CANT	DESCRIPCION	CODIGO	PRECIO U.	DSCTO.	P. TOTAL
27.00	3	Tazon HALCO 574955 fabricado en acero inoxidable de 5 Qt de capacidad.	574955	3.47	0.00%	10.41
28.00	1	Sarten para huevo capacidad; 30.0 cms. de diámetro.	34568	5.36	0.00%	5.36
29.00	2	Escurridor rectangular polipropileno.	10572210	2.50	0.00%	5.00
30.00	1	Tijera multiuso UPDATE; U-EGU-7	U-EGU-7	2.90	0.00%	2.90
31.00	2	Cuchillo cocinero de 6" TRAMONTINA Mod. 24621/186; de acero inoxidable.	24621/186	5.32	0.00%	10.64
32.00	1	CUCHILLO COCINERO 6" AMARILLO; TRAMONTINA 24620/056	24620/056	4.01	0.00%	4.01
33.00	1	Cuchillo cocinero TRAMONTINA 24620/086 6" (15.2 cms.); mango plástico.	24620/086	4.01	0.00%	4.01
34.00	46	Vaso policarbonato CORONA 25909; color transparente; capacidad 9 oz.	25909	0.38	0.00%	17.48
35.00	46	PLATO TENDIDO ARCOROC 63373; EVOLUTION; 25.5 CM; FABRICADO EN VIDRIO	63373	0.60	0.00%	27.60
36.00	10	Taza para capuccino SUNNEX C88053; capacidad 95ml/1;9 oz; color blanco	C88053	1.05	0.00%	10.50

37.00	10	Platillo SUNNEX C88054; de 10,5 cm de longitud; color blanco	C88054	1.31	0.00%	13.10
38.00	10	Taza para expresso SUNNEX C88273; capacidad 80ml; color blanco	C88273	0,98	0.00%	9.80
39.00	10	Plato cafe wok 16cm	PA1101910124	0.70	0.00%	7.00
41.00	46	oz. de capacidad fabricado en acero inoxidable. Cuchara de cafe UPDATE U-WH-51 de acero Cromado	U-WH-51	0.28	0.00%	12.88
42.00	46	Tenedor entrada DOGGERS 69879	69879	0.35	0.00%	16.10
43.00	46	Cuchillo de mesa UPDATE U-WH-58 de acero Cromado	U-WH-58	0.30	0.00%	13.80
44.00	46	Cuchara de sopa UPDATE U-WH-53 de acero Cromado	U-WH-53	0.38	0.00%	17.48
44.10	46	Ensaladera transparente BORMIOLI 4.17020. De 4	4.17020	0.56	0.00%	25.76
45.00	2	Dispensador de jugos SUNNEX MBD11L; capacidad 11 lt	MBD11L	19,64	0.00%	39,28
48.00	1	ARMADO DE FREIDOR E INSTALACION DE KIT	SERV01	15.00	0.00%	15.00
49.00	1	Licuada KITCHEN AID; KSB1575ER; potencia 0.9hp; capacidad 60oz; contenedor de policarbonato; 5 velocidades; Espec. Elec. 120/60/1; color roja.	KSB1575ER	211.30	0.00%	211.30
50.00	1	Batidora semi-industrial de fabricación americana; KITCHEN AID KSM950B artesanal color negro; de 4 cuartos de galón de capacidad; tazón de acero inoxidable con protector para evitar derrames; control de 10 velocidades; motor de 300w.	KSM950B	358.75	0.00%	358.75
51.00	1	Cafetera s/s 40 tz WAREHOUSE M71057	M71057	80.45	0.00%	80.45
52.00	1	Máquina de café expreso y/o capuchino volumétrica NUOVA SIMONELLI APPIA II 1 GR VOL. de	APPIA II 1 GR VOL.	2.911.69	0.00%	2.911.69
54.00	1	Plato para postre BORMIOLI	4.98880	1.50	0.00%	1.50
55.00	1	Pastillas barista	4.98880	5.50	0.00%	5.50
56.00	1	Kit tramper- cepillo	4.98880	15,76	0.00%	15,76

Página 2 de 3


No.	CANT	DESCRIPCION	CODIGO	PRECIO U.	DSCTO.	P. TOTAL
						<b>SUMAN:</b> 4,184.86
						<b>DESCUENTO:</b> 0.00
						<b>SUBTOTAL:</b> 4,184.86
						<b>I.V.A. 12% :</b> 502.18
						<b>TOTAL:</b> 4,687.04

**FORMA DE PAGO:** Efectivo; tarjeta de debito; cheque o transferencia bancaria 8% de descuento. Tarjeta de credito diferidos de 3 a 6 meses sin intereses.

**PLAZO DE ENTREGA:** Inmediato salvo previa venta

**VALIDEZ DE LA OFERTA:** 5 días a partir de la presente

**LUGAR DE ENTREGA:** Bodegas de Termalimex en la ciudad de Quito.

			
		3025	
	PROFORMA		
<b>CLIENTE</b>	SOFIA CABRERA		
<b>DIRECCION</b>	CARAPUNGO		
<b>TELEFONO</b>	995684565		
<b>FECHA</b>	08/10/2019		-
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>V.UNITARIO</b>	<b>V.TOTAL</b>
<b>1</b>	<b>COCINA INDUSTRIAL DE 2 QUEMADORES</b>	66,96	66,96
	estructura de acero inoxidable		
	quemadores de hierro fundido		
	llaves de media vuelta italianas		
	80 X 45 cm y 78 cm de altura		
<b>1</b>	<b>FREGADERO DOS POSOS</b>	75,89	75,89
	estructura de acero inoxidable		
	Medidas: 120 x 50 cm -espesor de 0.6 mm		
	Con válvula de 3" rebosadero		
<b>1</b>	<b>MESA DE TRABAJO</b>	89,29	<b>89,29</b>
	Medida 113 X 90 X 46 CON REPISA INTERMEDIA		
<b>1</b>	<b>CAMPANA INDUSTRIAL</b>	116,07	<b>116,07</b>
	TRAMPAS DE GRASA		
	1M		
<b>1</b>	<b>Vitrina termica Electricidad 110v</b>	79,46	<b>79,46</b>
	Dos Divisiones -Estructura de Acero Inoxidable		
	Vidrio Curvo		
	Sistema de Niquelina		
	43 cm largo *50cm alto *41xm profundidad		
		SUBTOTAL	427,68
	IVA	0,12	246,43
		<b>TOTAL</b>	<b>674,11</b>
	TODOS LOS EQUIPOS TIENEN GARANTIA 2 AÑOS		
	TRANSPORTE DENTRO DE LA CIUDAD		
	SERA UN PLACER SERVIRLE		
	ACEPTAMOS TODAS LAS TARJETAS DE CREDITO		
	TIEMPO DE ENTREGA 15 DIAS		





**TKVELECTROS S.A.**  
 RUC: 0992467819001  
 DIRECCION: Matriz - Av Galo Plaza Lasso  
 N62-65 Entre Sabunilla y Nazareth.  
 TELEFONOS: PBX (02) 515-0056 / 09 8463  
 6271  
[www.kissu.com.ec](http://www.kissu.com.ec)

**PROFORMA N° 1677**

**Cliete:** CABRERA ZALDUMBIDE SOFIA ELIZABETH  
**RUC:** 1724530553  
**Fecha:** 02-oCT-2019  
**Correo:** sofia1990@hotmail.com  
**Teléfono:** 0995684565

Codigo	cantidad	detalle	Subtotal
3512	1	LICUADORA PRIMA MASTER INDUSTRIAL KT-BR5330 3 CABALLOS DE FUERZA 2500WATTS	96,43
2877	1	SANDUCHERA OSTER SM-2885 2 PANES NEGRA	24,11
2931	1	MICROONDAS INNOVA EM720CRI 0.7* 20LTS NG	70,54
2865	1	BATIDORA OSTER 2499-013	32,14
4007	1	CONGELADOR CONTINENTAL BD-168Q 168LTS TAPA METALICA	\$195,54
Subtotal			\$418,76
IVA			\$50,25
TOTAL			\$ 469.01

- Validez de la proforma: 5 días laborables o hasta agotar stock  
 - La garantía se aplica directamente con la fábrica presentando nuestra factura

Atentamente,  
 Bryan Pila - Asesor comercial  
[b.pila@kissu.com.ec](mailto:b.pila@kissu.com.ec)  
 099 206 7458 / (02) 237-5323  
 Av. Oswaldo Guayasumin y Rodrigo Nuñez  
 Centro comercial La granja local #4 junto a CNT y el Registro Civil

**Horarios de atención:**  
 Lunes a viernes: 9h30 a 18h30  
 Sábado: 10h00 a 16h00  
 Domingo: 10h00 a 14h00

Visite [www.kissu.com.ec](http://www.kissu.com.ec) para más información